

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades neutras

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

AWRI 796 se aisló por primera vez en Sudáfrica

maurivin™



AWRI 796

información del producto

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI 796 produce poca cantidad de compuestos aromáticos y se considera razonablemente neutra. Es una cepa de levadura muy adecuada para la fermentación de vinos varietales donde el enólogo desee poca o ninguna interferencia de la cepa de levadura sobre el carácter varietal de las uvas. En mostos tintos, AWRI 796 produce aromas de mora, ciruela y uva pasa (*véase la hoja informativa sobre el estudio Levadura Y aromas de Syrah*).

TASA DE FERMENTACIÓN

Un fermento con una tasa de fermentación de moderado a rápido a temperaturas de 20-30°C (68-85°F) con una fase de latencia relativamente corta. Para mostos blancos de sólidos bajos de alta maduración, AWRI 796 puede requerir una manipulación cuidadosa y aclimatación de temperatura para fermentar a temperaturas más bajas (inferiores a 15-18°C; 59-64°F) y fermentar correctamente a un alcohol de alto potencial. En estas condiciones se recomienda permitir que la temperatura aumente por encima de 15°C (59°F) hacia el final de la fermentación.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 796 tiene bajas necesidades nutricionales y normalmente completa la fermentación de mostos de bajo NFA de madurez moderada (<13°Bé) sin agregado de nitrógeno. Blancos: Para alcohol de alto potencial, fermentaciones de sólidos bajos, abundantes agregados de nitrógeno (100mg DAP/L) ayudarán a producir una población alta de levadura saludable. Tintos: AWRI 796 es más tolerante de mostos tintos de alcohol de alto potencial bajo en nitrógeno, pero se beneficiará del agregado de nitrógeno. AWRI cree que esa tolerancia a bajo nitrógeno en fermentos tintos de sólidos altos es resultado de la liberación de lípidos y aminoácidos a partir de los hollejos/sólidos durante la fermentación.

APLICACIONES

AWRI 796 se recomienda generalmente para la elaboración de vino tinto, particularmente varietales como Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot y Pinot Noir. Para conseguir fermentaciones de vino blanco, como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón y Riesling, se recomienda aclimatar la levadura con sumo cuidado a temperaturas bajas antes y durante la fermentación y suplementar el fermento con agregados de nitrógeno según proceda. La agitación y/o el aumento de las temperaturas durante las etapas finales de la fermentación ayudarán a mantener la levadura en suspensión.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI 796 tiene una buena tolerancia en el rango de 14,5-15,5% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI 796 es una cepa con baja formación de espuma



FLOCULACIÓN

AWRI 796 muestra excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica



PRODUCCIÓN DE GLICEROL

