

PRODUTO ☆**TIPO****ORIGENS**

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas.

Saccharomyces cerevisiae (var. *bayanus*)

Bordeaux, França.
Depositada com a coleção de culturas do Australian Wine Research Institute

AWRI R2

informação de produto

maurivin™adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI R2 é conhecida pelos seus elevados níveis de aromas de levedura frutados, tais como fruta tropical, toranja, goiaba, lichia e ananás. A AWRI R2 é recomendada para a produção de vinho branco quando há necessidade de um forte contributo de aromas frutados.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais quentes de 18-25 °C, a AWRI R2 apresenta uma fase de latência curta e um forte vigor de fermentação. A temperaturas mais frias de 14-18 °C, esta variedade apresenta uma taxa de fermentação média. Podem ser utilizadas temperaturas tão baixas como 11 °C (52°F) com um sumo/mosto de alta qualidade.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI R2 é considerada um consumidor moderado a elevado de azoto. É altamente recomendado um suplemento de azoto quando se fermentam mostos ou sumos com baixos níveis de azoto (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Azoto Facilmente Assimilável).

APLICAÇÕES

A AWRI R2 é ideal para a produção de vinho branco, em particular Riesling, Semillon e Gewürztraminer. A sua capacidade de contribuir com aromas frutados também torna esta levedura popular para castas neutras, tais como Colombard e Chenin Blanc.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI R2 apresenta uma boa tolerância ao álcool no intervalo de 14-15% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



ATIVIDADE KILLER

A AWRI R2 tem atividade killer

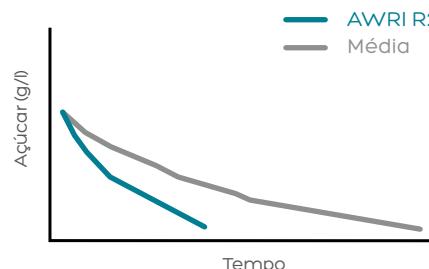


FLOCULAÇÃO

A AWRI R2 tem excelentes propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica



CURVA DE FERMENTAÇÃO A 12 °C



Reflexo de curvas de fermentação sob condições típicas australianas, a 12 °C e com a utilização de mosto de alta qualidade