

PRODUCTO ☆

TIPO

ORIGEN

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

Saccharomyces cerevisiae (var. *bayanus*)

Burdeos, Francia. Colección de cultivos del Australian Wine Research Institute

AWRI R2

información del producto

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI R2 se caracteriza por sus altos niveles de aromas de levadura afrutados como fruta tropical, pomelo, guayaba, lichi y piña. AWRI R2 es muy popular para la elaboración de vino blanco cuando se necesita una contribución fuerte de aromas afrutados.

TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas cálidas de 18-25°C (65-77°F), AWRI R2 muestra un periodo de latencia muy corto y una fuerte y rápida fermentación. A temperaturas de 14-18°C (58-65°F) esta cepa muestra una tasa de fermentación media. Temperaturas tan bajas como 11 °C (52°F) se pueden utilizar con un mosto/zumo de alta calidad.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI R2 tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Se recomienda la adición de un suplemento de nitrógeno cuando la fermentación de zumos o mostos muestre bajos niveles de nitrógeno (véase la hoja de información de Yeast Assimilable Nitrogen).

APLICACIONES

AWRI R2 es ideal para la elaboración de vino blanco, en particular las variedades Riesling, Semillón y Gewürztraminer. Su capacidad para contribuir a los aromas afrutados también hace que esta levadura sea ideal para variedades neutras, como Colombard y Chenin Blanc.

maurivin™



adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI R2 muestra una tolerancia alcohólica buena en el rango de 14-15% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

AWRI R2 tiene actividad killer

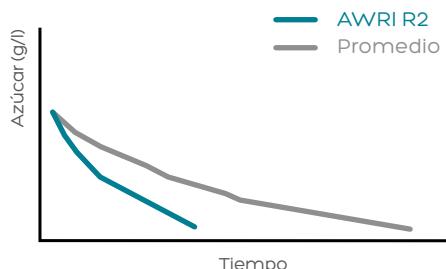


FLOCULACIÓN

AWRI R2 tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica



CURVA DE FERMENTACIÓN A 12 °C



Representación de curvas de fermentación en condiciones típicas de Australia, a 12°C y utilizando mosto de alta calidad.

La información presentada se basa en nuestros estudios y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Los datos aquí presentados no constituyen una garantía legalmente vinculante para el fabricante.