

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per le sue proprietà aromatiche

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

La gamma di starter dell'AWRI (Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano)

AWRI 350

informazione sul prodotto

maurivin™



adatto per il
LANCIO DIRETTO

APPORTO AL VINO

AWRI 350 produce composti di aromi e gusto per il vino di alto livello, con un carattere spesso descritto come "esteri fruttati" quali ananas e banana. Si tratta di un ceppo di lieviti altamente raccomandati qualora gli enologi richiedano al lievito un apporto positivo e deciso.

TASSO DI FERMENTAZIONE

AWRI 350 è un fermentatore a tasso moderato a temperature calde (20-30°C; 68-86°F) con una breve fase di latenza. Le temperature di fermentazione basse (10-15°C; 50-59°F) non sono indicate a questo ceppo a causa delle sue proprietà flocculanti intrinseche.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI 350 è considerato un consumatore di scarse quantità di azoto.

APPLICAZIONI

Un ceppo di lieviti per applicazioni generiche consigliato per la produzione di vino bianco da vitigni di uve neutre, per le quali l'enologo richiede al lievito un apporto positivo ed aromatico. Per le sue caratteristiche di flocculazione AWRI 350 è indicato per la produzione di vini naturalmente dolci, ricavati dalle fermentazioni mutizzate. AWRI 350 è anche indicato per la produzione di vini altamente aromatici ottenuti da varietà di uve come Gewürztraminer e Muscat, in cui sono compresi gli esteri aromatici del lievito. AWRI 350 è anche indicato per la produzione di nuovi tipi di vini rossi e Rosé, dalle varietà di uve come Gamay e Grenache.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI 350 mostra una moderata tolleranza alcolica compresa tra il 12-13% (v/v)



ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Formazione di schiuma da bassa a media

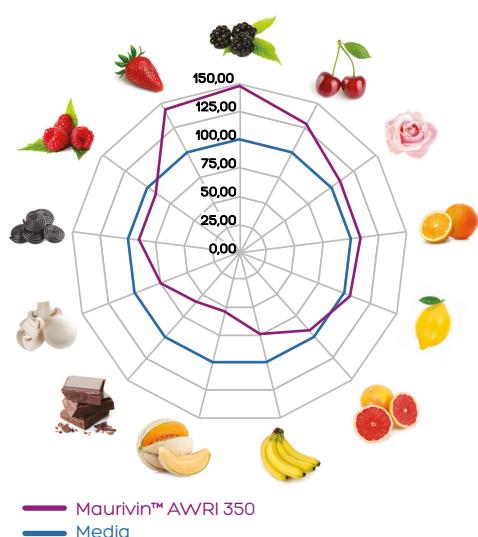


FLOCCULAZIONE

AWRI 350 è un ceppo flocculante e mostra proprietà di sedimentazione verso la fine della fermentazione, dando vita ad un sedimento molto compatto



PRODUZIONI DI ESTERI



Valori rappresentativi dei dati industriali ottenuti da AB Biotek