

PRODOTTO ☆

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

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae (var. *bayanus*)

ORIGINE

Bordeaux, Francia.
Depositato con la gamma di starter dell'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano

AWRI R2

informazione sul prodotto



adatto per il
LANCIO DIRETTO

APPORTO AL VINO

AWRI R2 è noto per i suoi alti livelli di aromi fruttati del lievito, quali i frutti tropicali, pompelmo, guava, litchi e ananas. AWRI R2 è usato nella vinificazione del bianco quando c'è necessità di un forte apporto di aromi fruttati.

TASSO DI FERMENTAZIONE

A temperature calde di 18-25°C (65-77°F), AWRI R2 mostra una breve fase di latenza ed un forte vigore di fermentazione. A temperature fredde di 14-18°C (58-65°F) questo ceppo mostra un tasso di fermentazione medio. Temperature basse attorno a 11°C (52°F) possono essere adottate con un succo/mosto di alta qualità.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI R2 è considerato un consumatore da moderato ad alto di azoto. Un'aggiunta di azoto è fortemente consigliata quando i mosti o succhi in fermentazione mostrano livelli di azoto bassi (*v. la scheda informativa di Yeast Assimilable Nitrogen Research Information*).

APPLICAZIONI

AWRI R2 è ideale per la vinificazione del bianco, in particolare di Riesling, Semillon e Gewürztraminer. La sua capacità di fornire aromi fruttati rende questo lievito diffuso per le varietà neutre, come Colombard e Chenin Blanc.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI R2 mostra una buona tolleranza alcolica nel campo compreso tra 14-15% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Un ceppo a produzione di schiuma da bassa a media



FATTORE KILLER

AWRI R2 ha un'azione killer

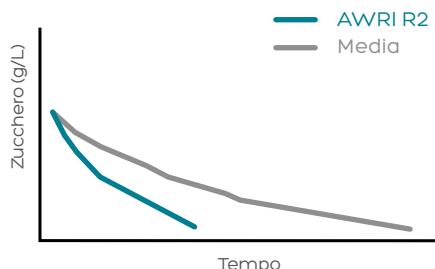


FLOCCULAZIONE

AWRI R2 mostra eccellenti proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica



CURVA DI FERMENTAZIONE A 12°



Curve di fermentazione a condizioni tipiche australiane di 12°C e usando succo d'uva di alta qualità.