

LEVEDURA HÍBRIDA

Resumo de Informação



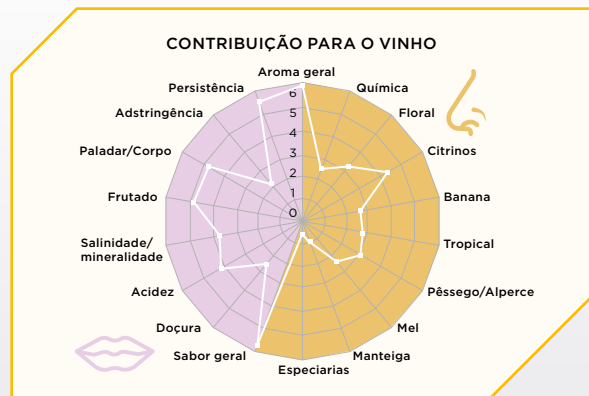
CRIAR VALOR COM LEVEDURAS HÍBRIDAS

As leveduras híbridas desenvolvidas pelo Australian Wine Research Institute têm características inovadoras e diversificadas de aroma e sabor, com uma melhoria perceptível na complexidade do paladar e na textura.

NOVA

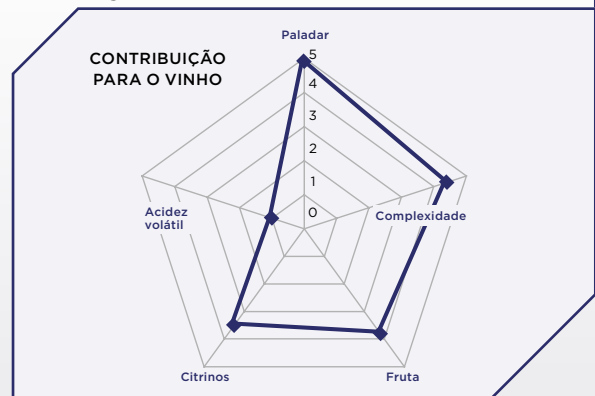
AWRI PARAGON

- *S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Contribui com notas florais, de fruta tropical e de ésteres.
- Melhor para Chardonnay premium.



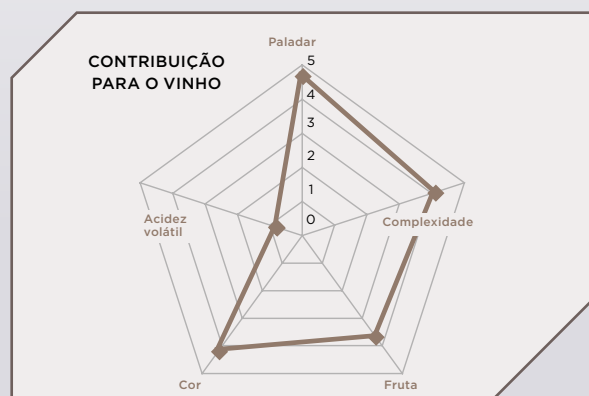
AWRI FUSION

- *S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Contribui com notas florais e de fruta com caroço em brancos; cerejas e perfume em tintos.
- Recomendada para castas de brancos aromáticos e de tintos ligeiros.



AWRI ZEVII

- *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Aumenta o volume e a complexidade do paladar das castas de uvas brancas e tintas.



NOVA

AWRI UVAmAX

- *S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Produz uma acidez volátil baixa com uma elevada tolerância ao álcool.
- Ideal para mostos com elevado teor de açúcar e vinhos licorosos de colheita tardia.

