

AWRI CELEBRATE información del producto

Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa e híbrida utilizada para potenciar el aroma y la sensación en boca en vinos espumosos y blancos de alta calidad.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces mikatae (híbrido sin OMG).

Origen 🌐

El Australian Wine Research Institute y fabricado bajo licencia por AB Biotek. Denominada también AWRI 2526.

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Celebrate tiene una fase de latencia corta y muestra una velocidad de fermentación de moderada a rápida a temperaturas de 13-26°C.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI Celebrate cuenta con una amplia gama de características nuevas que cambian el aroma y el paladar de vinos espumosos y blancos de alta calidad. Los caracteres del fermento principal tienen notas más afrutadas, de fresa y florales, así como agradables aromas a galleta y brioche. Además esta levadura NO produce acetato de etilo (aromas reducción - esmalte de uñas).

APLICACIONES

En ensayos para la elaboración de vino en todo el mundo, AWRI Celebrate logró completar la segunda fermentación de vinos espumosos con éxito en el Reino Unido y, asimismo, también se ha utilizado en ensayos de Chardonnay de calidad superior en Australia con excelentes resultados. Esta levadura es perfecta para intensificar caracteres afrutados y notas de brioche en vinos premium.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Celebrate tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas, por tanto, solo se requieren los agregados de nitrógeno estándar para crear biomasa de levadura en los primeros días de la fermentación. No obstante, en mostos nutricionalmente exigentes, es recomendable añadir un suplemento nutricional como Mauriferm™ Plus para garantizar un riesgo mínimo de fermentaciones paradas o demoradas.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI Celebrate tiene una tolerancia alcohólica muy buena de hasta 16% v/v.

ACIDEZ VOLÁTIL

Se ha demostrado que esta levadura produce un nivel máximo de VA de 0,2g/L en ensayos de aplicación, incluso en mostos de Chardonnay con alto contenido de azúcar.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

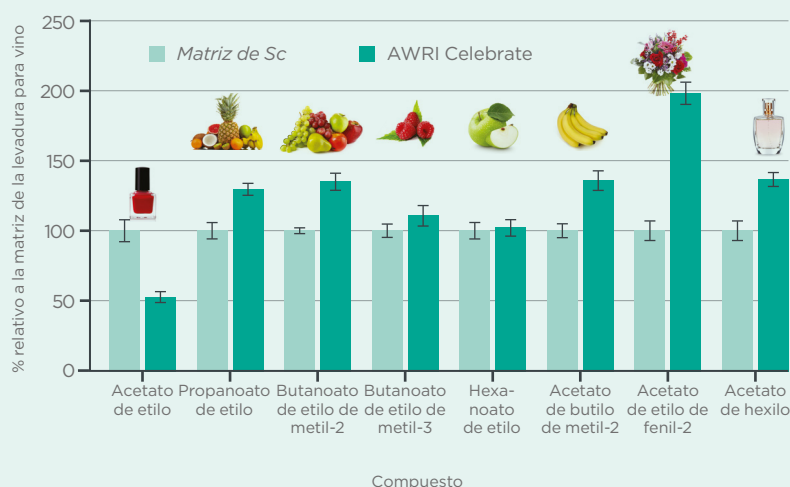
AWRI Celebrate puede producir un total de entre 20-30mg/L de SO₂ al final de la fermentación.

ACTIVIDAD KILLER

AWRI Celebrate puede producir la toxina killer, por tanto, domina la fermentación.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Celebrate es una levadura con formación de espuma baja a moderada y, por tanto, debería utilizarse si se lleva a cabo la fermentación en barrica.



Comparación de metabolito volátil de aroma activo derivado de la levadura de AWRI Celebrate y la matriz de *S. cerevisiae* en vinos Chardonnay (cortesía de la Dra. Jenny Bellon del Australian Wine Research Institute).