

AWRI FUSION

informação de produto

Produto ☆

Uma levedura para vinho híbrida, seca, ativa e pura selecionada pela sua capacidade de aumentar o aroma e a complexidade do paladar.

Tipo ⚙️

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces cariocanus* (híbrido não OGM).

Origens 🌐

Australian Wine Research Institute. Também conhecida como AWRI 1502.

adequado para
INÓCULO DIRETO

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Fusion tem uma fase de latência curta e apresenta uma rápida taxa de fermentação a temperaturas de 18-30 °C. A temperaturas mais frias de 15 °C, esta variedade tem uma taxa de fermentação relativamente moderada.

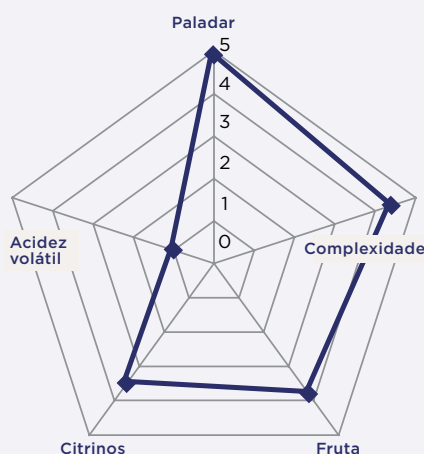
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Esta levedura híbrida dá um grande contributo para o paladar e textura do vinho, com uma maior complexidade e aromas, incluindo pêssego, nectarina, casca de limão e notas florais em vinhos brancos. Nos tintos varietais, os aromas incluem cerejas, frutos vermelhos, perfume e violetas esmagadas.

APLICAÇÕES

A AWRI Fusion é altamente recomendada quando há necessidade de aumentar a complexidade tanto do aroma como do paladar do vinho. Para vinhos brancos varietais como Pinot Gris/Grigio, Chardonnay, Semillon, Chenin Blanc e Colombard, esta variedade híbrida contribui positivamente para o aroma. A AWRI Fusion é perfeita para vinhos tintos, tais como Pinot Noir e Pinotage e foi a levedura mais popular nas provas de Pinot Noir no 8th International Cool Climate Symposium (Ref: S. Logan, Twitter, 2012). Para outros tintos varietais, tais como Cabernet, Merlot e Malbec, esta levedura híbrida irá melhorar a complexidade, o paladar e a intensidade da fruta.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Fonte dos dados: 13th Australian Wine Industry Technical Conference, Workshop 29, (2007).

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI Fusion é considerada um consumidor baixo a moderado de azoto. Em mosto altamente clarificado, a fermentação pode resultar no esgotamento precoce de azoto aminado livre. Nestes casos, pode ser necessário adicionar DAP ou um auxiliar de fermentação Mauriferm™.

PRODUÇÃO DE ÁLCOOL

A produção alcoólica desta levedura híbrida é semelhante à da Maurivin™ PDM (16 g de açúcar por 1% de etanol).

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI Fusion apresenta uma elevada tolerância ao álcool no intervalo de 15-16% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente, inferior a 0,3 g/l.

FLOCULAÇÃO

A AWRI Fusion tem boas propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI Fusion é uma variedade com baixa formação de espuma.

pH

Em algumas aplicações com mostos de uva branca em que o pH foi ajustado para <3,2, a AWRI Fusion apresentou uma fase de latência mais longa. Além disso, quando combinada com mostos pobres em nutrientes, esta levedura pode tornar-se lenta e requerer um auxiliar de fermentação, como Mauriferm™ Plus.

Referência: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, janeiro de 2008.