

AWRI FUSION

Información del producto

Producto ☆

Una levadura de vino pura, seca, activa e híbrida, seleccionada por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar.

Tipo ⚙️

Saccharomyces cerevisiae
x Saccharomyces
cariocanus (híbrido sin
OMG).

Origen 🌐

El Australian Wine Research Institute. Denominada también AWRI 1502.

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Fusión tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 18-30 °C. A temperaturas de 15 °C esta cepa muestra una tasa de fermentación relativamente moderada.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

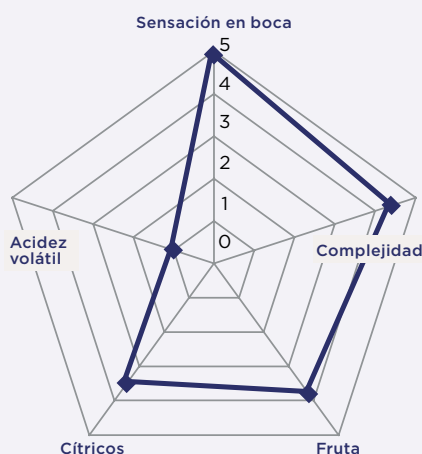
Esta cepa híbrida contribuye de forma notable al volumen y sensación en boca del vino, además de aumentar la complejidad y el aroma de los caracteres frutales, tales como melocotón, nectarina, ralladura de limón y notas florales para los vinos blancos. Para variedades tintos, estos aromas incluyen cerezas, bayas rojas, perfume y violetas machacadas.

APLICACIONES

AWRI Fusion se recomienda para aumentar la complejidad tanto en nariz como en boca. Particularmente apta para variedades de uva blanca como Pinot Gris/Grigio, Chardonnay, Semillón, Chenin Blanc y Colombard, contribuyendo positivamente al aroma. AWRI Fusion es perfecta para vinos tintos como Pinot Noir y Pinotage y fue la levadura más popular en las catas de Pinot Noir del 8º International Cool Climate Symposium (ref. S. Logan, Twitter, 2012).

Para otras variedades de uva tinta como Cabernet, Merlot y Malbec, esta cepa híbrida mejorará la complejidad, la sensación en boca y la intensidad frutal.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



Datos obtenidos de la 13ª Australian Wine Industry Technical Conference, Workshop 29 (2007).

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Fusion tiene necesidades nutricionales de bajas a moderadas. En zumos altamente clarificados, la fermentación puede producir el agotamiento rápido del amino nitrógeno libre. En estos casos puede ser necesario añadir fosfato diamónico o suplemento nutricional Mauriferm™.

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

La producción de alcohol de este híbrido es similar a Maurivin™ PDM (16 g de azúcar por 1 % de etanol).

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI Fusion tiene una tolerancia alcohólica alta en el rango de 15-16 % (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

FLOCULACIÓN

AWRI Fusion tiene buenas propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Fusion es una cepa con baja formación de espuma.

pH

En algunas experiencias con mostos de uva blanca cuyo pH se ha ajustado por debajo de 3,2 AWRI Fusión ha mostrado una fase de latencia más larga. Si además, se combina con mostos pobres en nutrientes, esta levadura puede ser lenta y requiere un suplemento de nutrición como Mauriferm™ Plus.

Referencia: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, enero de 2008.