

# AWRI PARAGON

informação de produto

## Produto ☆

Uma levedura híbrida, seca, ativa e pura utilizada para realçar as características da fruta tropical e o paladar em Chardonnay de alta qualidade.

## Tipos

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

## Origens

Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 1501.

adequado para  
**INÓCULO DIRETO**

## TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Paragon tem uma fase de latência curta com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 13-26 °C.

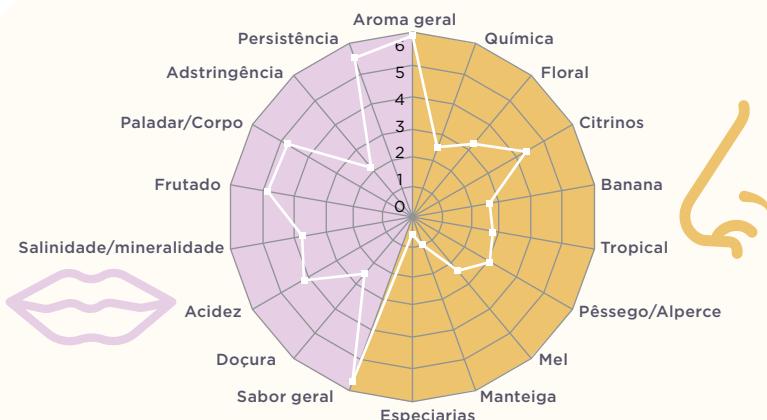
## CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

O vinho resultante com a utilização de AWRI Paragon tem aromas intensos a fruta tropical, bem como notas de esteres e florais que permanecem no vinho acabado. O equilíbrio de todos os compostos aromáticos gera um efeito sinérgico que só é encontrado no Chardonnay de qualidade superior. A AWRI Paragon também tem impacto no paladar, produzindo vinhos com maior volume, complexidade e sabor, algo consistente em toda a série de leveduras híbridas AWRI.

## APLICAÇÕES

Em ensaios de vinificação nos EUA e Austrália, a AWRI Paragon demonstrou ser um fermentador fiável e estável no Chardonnay em cuba. Esta levedura deve ser utilizada quando há um desejo de acrescentar valor aos vinhos Chardonnay, mas também Colombard, Semillon e outros vinhos brancos varietais. Deve ter-se cuidado com as fermentações em barril, pois esta levedura pode produzir alguma espuma em alguns mostos.

## CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Dados descritivos de análise de nove peritos em vinho de um Chardonnay 2017 produzido na adega de investigação da UC Davis. A fruta de boa qualidade foi obtida na região de Yolo e colhida a 24,6 Brix. As fermentações foram realizadas em triplicado a 15 °C durante 8 dias, quando o açúcar residual era <1g/l.

## NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI Paragon é considerada um baixo a médio consumidor de azoto, pelo que apenas são necessárias as adições padrão de azoto para construir biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação. No entanto, em mostos nutricionalmente desafiantes, recomenda-se adicionar um suplemento nutricional como Mauriferm™ Plus para garantir um risco mínimo de fermentação parada ou lenta.

## PRODUÇÃO TOTAL DE SO<sub>2</sub>

A AWRI Paragon pode produzir entre 20-30 mg/l de SO<sub>2</sub> total no final da fermentação.

## TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI Paragon tem uma tolerância muito boa ao álcool de até 15% v/v.

## ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura demonstrou produzir um nível de AV máximo de 0,3 g/l em ensaios de aplicação, mesmo em mostos de Chardonnay com um elevado teor de açúcar.

## ATIVIDADE KILLER

A AWRI Paragon é capaz de produzir a toxina killer, dominando assim a fermentação.

## FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI Paragon é uma levedura com formação de espuma média, pelo que deve ter-se cuidado no caso de se proceder à fermentação em barris.

Referência: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, maio de 2011.