

AWRI ROSA

informação de produto

Produto ☆

Uma levedura seca e ativa pura que intensifica os compostos a rosas/ florais de 2-feniletanol e acetato de 2-feniletilo no vinho.

Tipo ♂

Saccharomyces cerevisiae.

Origens 🌎

Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 2965.

adequado para
INÓCULO DIRETO

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Rosa tem uma fase de latência curta a média com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 15-28 °C. A temperaturas mais frias, aconselhamos desligar o arrefecimento no final da fermentação para permitir que a levedura fermente a seco.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI Rosa foi selecionada devido à sua capacidade inerente de produzir níveis elevados de 2-feniletanol e acetato de 2-feniletilo em todos os tipos de vinho. Estes compostos são bem conhecidos pelos seus aromas a pétalas de rosa e florais e estão presentes em altas concentrações em vinhos acabados produzidos com esta levedura.

APLICAÇÕES

Após anos de extensos ensaios comerciais de vinificação pelo Dr. Toni Cordente no Australian Wine Research Institute financiado pela Wine Australia, as melhores castas adequadas para esta levedura parecem ser as de vinhos brancos quando há a necessidade de um contributo forte da levedura. Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombard e Semillon são as castas mais adequadas. A AWRI Rosa foi experimentada em castas de uvas tintas, tais como Grenache e Shiraz, contudo as notas de frutos vermelhos e bagas foram ofuscadas quando se utilizou esta levedura, sugerindo que é mais adequada para as castas de uvas brancas.

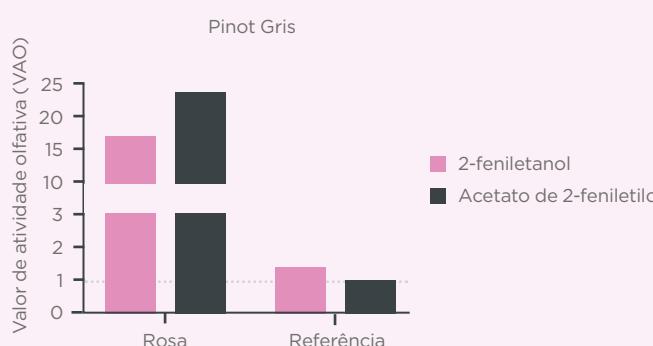


Figura 1: Valor de atividade olfativa do 2-feniletanol e do acetato de 2-feniletilo, relativamente ao limiar olfativo de cada composto. Foram realizadas fermentações no Hickinbotham Roseworthy Wine Science Laboratory em Adelaide, Austrália.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI Rosa 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 para garantir um risco mínimo de fermentação parada ou lenta.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI Rosa 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, com alguns ensaios de aplicação a sugerir uma diminuição do ácido acético de até 0,1 g/l em comparação com outras leveduras comerciais.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI Rosa é uma levedura com pouca formação de espuma, por isso pode ser utilizada para fermentação em barris.

ATIVIDADE KILLER

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

O desenvolvimento desta levedura foi financiado por : **Wine Australia**