

AWRI UVAmA X

Información del producto

Producto

Una levadura pura, seca, activa e híbrida utilizada para rebajar la acidez volátil del vino, en especial, en vinos dulces de cosecha tardía.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces uvarum (híbrido sin OMG).

Origen

El Australian Wine Research Institute y fabricado bajo licencia por AB Biotek. Denominada también AWRI 1505.

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI UVAmA X tiene una fase de latencia corta con una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI UVAmA X tiene la capacidad natural de reducir el nivel de acidez volátil del vino. El vino resultante elaborado con esta levadura lo hace más agradable debido a la reducción de aromas de ácido acético (vinagre) y acetato de etilo (esmalte de uñas).

APLICACIONES

En ensayos para la elaboración de vino Chardonnay, Merlot, Zinfandel y Semillon en Australia y los EE. UU., los análisis químicos y sensoriales han demostrado que AWRI UVAmA X reduce claramente la acidez volátil. Recomendamos utilizar esta levadura cuando se pretenda reducir los niveles de acidez volátil que podrían ser elevados en vinos dulces de cosecha tardía; la tolerancia al alcohol de esta levadura lo hace apto para dichas aplicaciones.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI UVAmA X tiene una fase de latencia corta con una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI UVAmA X 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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI UVAmA X supera a la levadura de vino convencional y tiene una tolerancia más allá del 16% v/v en algunos ensayos de aplicación cuando se presenta ante el reto de un alto contenido de azúcar.

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levadura ha demostrado producir un nivel máximo de VA de 0,2 g/l en ensayos de aplicación, incluso en mostos de Zinfandel con alto contenido de azúcar.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

AWRI UVAmA X puede producir un total de entre 20-30 mg/l de SO₂ al final de la fermentación.

ACTIVIDAD KILLER

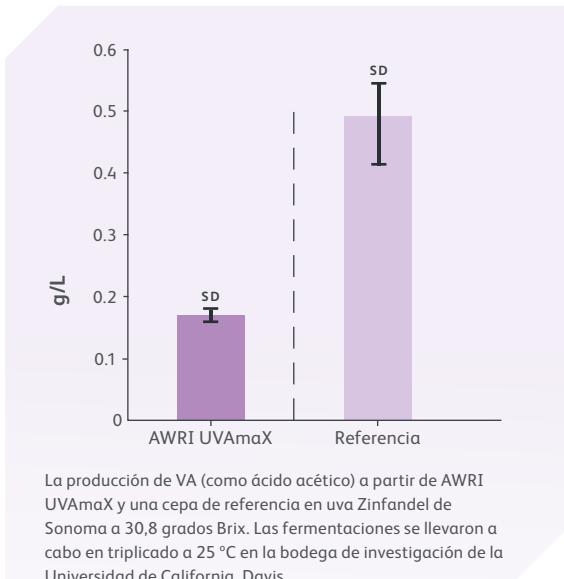
AWRI UVAmA X puede producir la toxina killer, por tanto, domina la fermentación.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI UVAmA X es una levadura con formación de espuma de baja a moderada.

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

Referencia: Bellon et al, AWRI Technical Review Nº. 200, mayo de 2019.



La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: Octubre 2025 / www.abbiotek.com