

AWRI ZEVII

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.

Tipos

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces kudriavzevii (híbrido não OGM).

Origens

Australian Wine Research Institute. Também conhecida como AWRI 1503.

adequado para
INÓCULO DIRETO

TAXA DE FERMENTAÇÃO

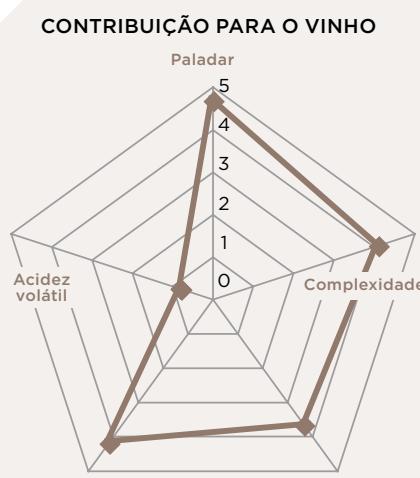
A AWRI Zevii apresenta uma fase de latência curta e é um fermentador rápido a temperaturas de 18-30 °C. Esta levedura híbrida é um fermentador moderado a temperaturas mais frias de 15 °C.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI Zevii tem a capacidade de aumentar significativamente a complexidade do vinho, mantendo ao mesmo tempo características varietais fortes. Esta levedura híbrida confere riqueza ao palato com um aumento dos sabores frutados, complexidade e textura. Os aromas varietais melhorados de fruta em vinho branco incluem alperce, pêssego e pera. Nos vinhos tintos, os aromas são menos subtils, permitindo que os aromas varietais sobressaiam.

APLICAÇÕES

A AWRI Zevii é recomendada para aumentar a complexidade e a concentração de fruta dos vinhos. Os aromas produzidos a partir desta levedura híbrida são particularmente adequados para castas de uvas brancas como Pinot Gris/ Grigio, Viognier e Verdelho. A AWRI Zevii é muito popular por aumentar o volume e o sabor no paladar das castas tintas, tais como Cabernet, Shiraz/Syrah, Malbec e Merlot.



Investigação realizada em seis castas, em mais de seis regiões vinícolas pelo Professor Zironi na Universidade de Udine, Itália (2006).

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI Zevii é considerada um consumidor moderado de azoto. A fermentação em mostos altamente clarificados pode resultar num esgotamento acelerado do azoto aminado livre. Nestas situações, 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 Zevii apresenta uma boa tolerância ao álcool no intervalo de 14,5-15,5% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente, inferior a 0,3 g/l.

PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

Geralmente, inferior a 30 mg/l.

FLOCULAÇÃO

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

FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI Zevii é uma variedade com formação de espuma baixa a moderada.

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

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