

AWRI FUSION

Informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro ibrido per vino selezionato per la sua capacità di incrementare l'aroma e il gusto.

Tipologia ☼

Saccharomyces cerevisiae
x *Saccharomyces cariocanus* (non-OGM ibrido).

Origine 🌐

Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano. Conosciuto anche con il nome AWRI 1502.

adatto per il
LANCIO DIRETTO

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Fusion presenta una breve fase di latenza e mostra un rapido tasso di fermentazione a temperature di 18-30°C (64-86°F). A temperature basse di 15°C (59°F) questo ceppo ha un tasso di fermentazione relativamente moderato.

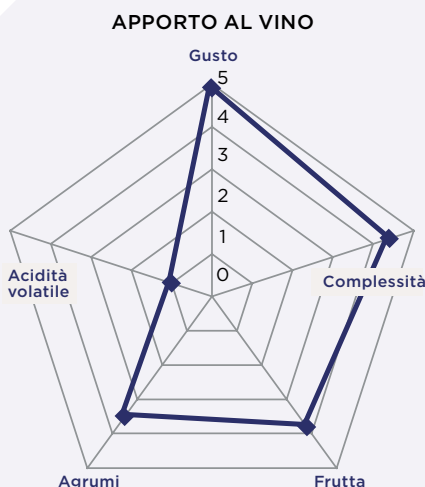
APPORTO AL VINO

Questo ibrido fornisce un forte contributo al gusto e alla struttura del vino, aumentando la complessità e le sostanze aromatiche incluse la pesca, la nettarina, la scorza di limone e note floreali per i vini bianchi. Nelle varietà rosse, gli aromi includono la ciliegia, i frutti di bosco, il profumo e le violette macerate.

APPLICAZIONI

AWRI Fusion è fortemente consigliato quando vi è la necessità di incrementare la complessità sia dell'aroma che del gusto del vino. Per le varietà bianche come il Pinot Gris/Grigio, il Chardonnay, il Semillon, il Chenin Blanc e il Colombard, questo ceppo ibrido contribuisce positivamente all'aroma. AWRI Fusion è perfetto per i vini rossi come il Pinot Noir e il Pinotage ed è stato il lievito più popolare nelle degustazioni del Pinot Noir in occasione dell'8° International Cool Climate Symposium (rif.: S. Logan, Twitter, 2012).

Per altre varietà rosse come il Cabernet, il Merlot e il Malbec, questo ibrido migliorerà la complessità, il gusto e l'intensità fruttata.



Dati ottenuti dalla 13° Australian Wine Industry Technical Conference, workshop 29, (2007).

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Fusion è considerato un consumatore di azoto da basso a moderato. In mosti altamente chiarificati, la fermentazione può comportare un impoverimento precoce dell'azoto amminato libero. In questi casi può essere necessario aggiungere DAP o l'attivante di fermentazione Mauriferm™.

RESA DI ALCOL

La resa di alcol in questo ibrido è simile a Maurivin™ PDM (16g di zucchero per l'1% di etanolo).

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI Fusion mostra un'elevata tolleranza alcolica nel campo di 15-16% (v/v).

ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

FLOCCULAZIONE

AWRI Fusion possiede buone proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Fusion è un ceppo con produzione di schiuma bassa.

pH

In alcune esperienze su mosti da uve bianche il cui pH è stato corretto al di sotto del valore di 3,2, AWRI Fusion ha mostrato una fase di latenza più lunga. Inoltre, se in combinazione con mosti poveri di nutrienti, questo lievito può diventare lento e richiedere un integratore di fermentazione come Mauriferm™ Plus.

Consultazione: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, gennaio 2008.