

AWRI PARAGON

Informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro ibrido selezionato per incrementare le caratteristiche della frutta tropicale e il gusto nel Chardonnay di alta qualità.

Tipologia ☼

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

Origine 🌐

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano e prodotto in licenza da AB Biotek. Conosciuto anche con il nome AWRI 1501.

adatto per il
LANCIO DIRETTO

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Paragon mostra una breve fase di latenza con una velocità di fermentazione da media a rapida a temperature di 13-26°C (55-79°F).

APPORTO AL VINO

Il vino risultante dall'utilizzo di AWRI Paragon possiede intensi aromi di frutta tropicale così come note floreali e di estere che permangono nel vino finito. L'equilibrio di tutti i composti aromatici genera un effetto sinergico visibile soltanto nel Chardonnay di qualità premium. AWRI Paragon influisce anche sul gusto, producendo vini con un gusto, una complessità e un sapore maggiori costanti in tutte le serie di lievito ibrido AWRI.

APPLICAZIONI

Nell'ambito delle prove di vinificazione condotte negli USA e in Australia, AWRI Paragon si è rivelato un fermentatore affidabile e costante nel Chardonnay fermentato in serbatoio. Questo lievito dovrebbe essere utilizzato quando si desidera aggiungere valore ai vini Chardonnay ma anche al Colombard, al Semillon ed ad altre varietà bianche. Si raccomanda di prestare attenzione con le fermentazioni in botte in quanto in alcuni succhi questo lievito può generare schiuma.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Paragon è considerato un consumatore di azoto da basso a medio, per cui le uniche aggiunte di azoto necessarie per creare la biomassa di lievito nei primi giorni della fermentazione sono quelle standard. Nei mosti impegnativi da un punto di vista nutrizionale, si consiglia tuttavia di aggiungere un supplemento nutrizionale come il Mauriferm™ Plus per garantire un rischio minimo di fermentazioni ferme e rallentate.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

AWRI Paragon può produrre complessivamente 20-30 mg/L di SO₂ alla fine della fermentazione.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI Paragon ha un'ottima tolleranza alcolica fino al 15% v/v.

ACIDITA' VOLATILE

Questo lievito ha dimostrato di produrre un livello massimo di acidità volatile pari a 0,3 g/l nelle prove di applicazione, anche in succhi Chardonnay ad alto contenuto di zucchero.

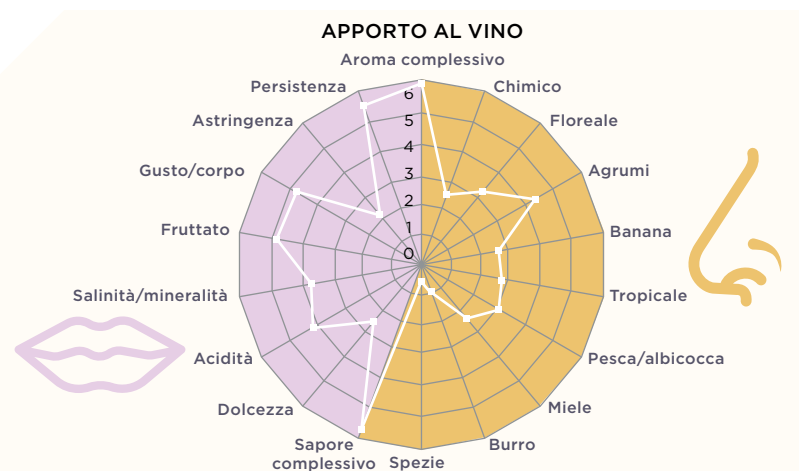
ATTIVITA' KILLER

AWRI Paragon è in grado di produrre la tossina killer, per cui domina la fermentazione.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Paragon è un lievito con produzione di schiuma media e quindi si raccomanda di prestare attenzione se si esegue la fermentazione in botte.

Consultazione: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, maggio 2011.



Dati dell'analisi descrittiva effettuata da nove esperti di vino di un Chardonnay 2017 prodotto presso l'azienda di ricerca vitivinicola Davis UC. La frutta di buona qualità proveniva dalla regione Yolo ed è stata raccolta a 24,6 Brix. Le fermentazioni sono state condotte in triplicato a 15°C per 8 giorni quando lo zucchero residuo era <1 g/L.