

AWRI UVAmA^X

Informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro ibrido utilizzato per abbassare l'acidità volatile nel vino, in particolare nei vini da dessert, da vendemmia tardiva.

Tipologia ☺

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

Origine 🌎

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano e prodotto in licenza da AB Biotek. Conosciuto anche con il nome AWRI 1505.

adatto per il
LANCIO DIRETTO

CINETICA DI FERMENTAZIONE

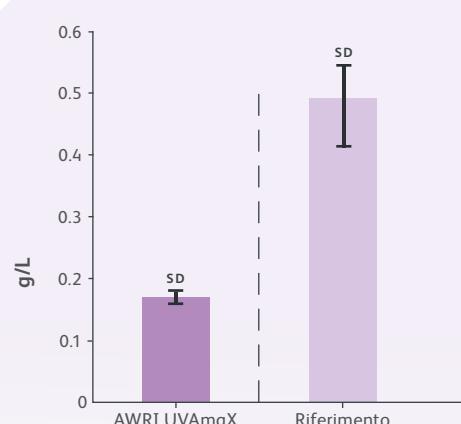
AWRI UVAmA^X mostra una breve fase di latenza con una velocità di fermentazione da media a rapida a temperature di 12-26°C (54-79°F).

APPORTO AL VINO

AWRI UVAmA^X ha la capacità naturale di ridurre il livello di acidità volatile nel vino. L'utilizzo di questo lievito rende il vino risultante più gradevole grazie alla diminuzione dell'acidità acetica (aceto) e degli aromi dell'acetato etilico (smalto per unghie).

APPLICAZIONI

Nell'ambito delle prove di vinificazione condotte in Australia e negli USA, AWRI UVAmA^X ha dimostrato di ridurre visibilmente l'acidità volatile in base all'analisi chimica e sensoriale nei test effettuati sul Chardonnay, sul Merlot, sullo Zinfandel e sul Semillon. Consigliamo di utilizzare questo lievito quando si desidera ridurre i livelli di acidità volatile che possono essere elevati nei vini da dessert, da vendemmia tardiva; la tolleranza alcolica di questo lievito lo rende adatto a tali applicazioni.



La produzione di acidità volatile (come acido acetico) dell'AWRI UVAmA^X è un ceppo di riferimento in un Sonoma Zinfandel da 30,8 Brix. Le fermentazioni sono state condotte in triplicato a 25°C presso l'azienda di ricerca vitivinicola Davis UC.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI UVAmA^X mostra una breve fase di latenza con una velocità di fermentazione da media a rapida a temperature di 12-26°C (54-79°F).

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI UVAmA^X 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.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI UVAmA^X supera il tradizionale lievito per vino e in alcune prove di applicazione, quando è stato messo a confronto con un succo ad alto contenuto di zucchero, ha mostrato una tolleranza superiore al 16% v/v.

ACIDITA' VOLATILE

Questo lievito ha dimostrato di produrre un livello massimo di acidità volatile pari a 0,2 g/l nelle prove di applicazione, anche nel succo Zinfandel ad alto contenuto di zucchero.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

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

ATTIVITA' KILLER

AWRI UVAmA^X è in grado di produrre la tossina killer, per cui domina la fermentazione.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI UVAmA^X è un ceppo con produzione di schiuma da bassa a media.

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

Consultazione: Bellon et al, AWRI Technical Review No. 200, maggio 2019..