

AWRI UVAmAX

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

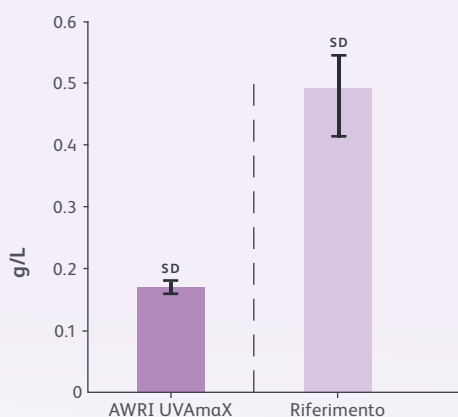
AWRI UVAmAX mostra una breve fase di latenza con una velocità di fermentazione da media a rapida a temperature di 12-26°C (54-79°F).

APPORTO AL VINO

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

ATTIVITA' KILLER

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

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI UVAmAX 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..