

AWRI ROSA

Informations sur le produit

Produit ☆

Une levure sèche vivante pure qui intensifie les composés de rose/floraux de 2-phényléthanol et d'acétate de 2-phényléthyle présents dans le vin.

Type ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien et fabriquée sous licence par AB Biotek. Également connue sous le nom de AWRI 2965.

TAUX DE FERMENTATION

AWRI Rosa présente une phase de latence courte à modérée et une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 15 et 28°C (59-82°F). À des températures plus basses, nous conseillons d'arrêter le refroidissement vers la fin de la fermentation afin de permettre à la levure de fermenter par voie sèche.

CONTRIBUTION AU VIN

AWRI Rosa a été sélectionnée en raison de ses capacités inhérentes à produire pour tout style de vin des taux élevés de 2-phényléthanol et d'acétate de 2-phényléthyle. Ces composés sont réputés pour leurs arômes de pétales de rose et leurs arômes floraux et sont présents en concentration élevée dans des vins finis, élaborés avec cette levure.

APPLICATIONS

Après des années d'essais approfondis en matière de vinification commerciale, réalisés par Dr Toni Cordente à l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien fondé par Wine Australia, les meilleures variétés de cépages, convenant à cette levure semblent être des cépages blancs, lorsqu'une forte contribution de levure est nécessaire. Le Pinot Gris, le Riesling, le Chardonnay, le Colombard et le Sémillon sont particulièrement bien adaptés. AWRI Rosa a été testée sur des cépages rouges, tels que le Grenache et la Shyrah. Cependant, avec cette levure, les notes de fruits rouges et de baies étaient masquées, ce qui montre que cette levure convient mieux à des cépages blancs.

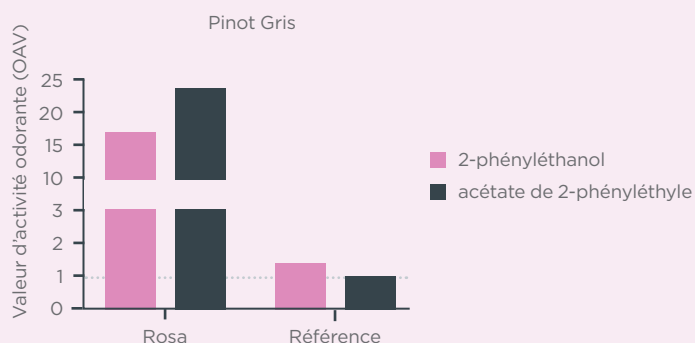


Figure 1 : Valeur d'activité odorante du 2-phényléthanol et de l'acétate de 2-phényléthyle par rapport au seuil olfactif de chaque composé. Les fermentations ont été réalisées par le Hickinbotham Roseworthy Wine Science Laboratory, situé à Adélaïde en Australie.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Rosa est considérée comme faible à modérée. Ainsi, seuls des ajouts standard d'azote afin de constituer la biomasse de la levure les premiers jours de la fermentation sont nécessaires. Cependant, il est recommandé pour des jus nutritionnellement complexes d'ajouter un complément nutritionnel afin de veiller à un risque minimal de fermentation lente ou bloquée.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI Rosa présente une très bonne tolérance à l'alcool, de jusqu'à 15 % v/v.

ACIDITÉ VOLATILE

Lors de certains tests d'application, il a été prouvé que cette levure produit un taux d'AV maximum de 0.3 g/L, indiquant une diminution de l'acide acétique de jusqu'à 0,1 g/L, comparé à d'autres levures commerciales.

PRODUCTION D'ÉCUME

AWRI Rosa est une levure dont la production d'écume est faible. Elle peut donc être utilisée lors de la fermentation en baril.

ACTIVITÉ TUEUSE

AWRI Rosa peut produire des toxines tueuses et domine ainsi la fermentation.

Le développement de cette levure a été réalisé par :

Wine Australia