

AWRI PARAGON

Informations sur le produit

Produit ☆

Une levure hybride sèche vivante pure, utilisée pour augmenter les caractères des fruits exotiques et la longueur en bouche d'un Chardonnay haut de gamme.

Type

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces paradoxus* (hybride sans OGM).

Origine

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien et fabriquée sous licence par AB Biotek. Également connue sous le nom de AWRI 1501.

TAUX DE FERMENTATION

AWRI Paragon présente une phase de latence courte et une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 13 et 26°C.

CONTRIBUTION AU VIN

Le vin obtenu à partir de AWRI Paragon possède un arôme intense de fruits exotiques ainsi que des esters et des notes florales qui demeurent dans le vin final. L'équilibre entre tous les composés aromatiques crée une synergie, uniquement visible dans un Chardonnay haut de gamme. AWRI Paragon a également un effet sur le palais, en produisant des vins avec une rondeur du palais, une complexité et une longueur en bouche accrues, ce qui est fréquent pour les gammes de levures hybrides AWRI.

APPLICATIONS

Des essais de vinification réalisés aux États-Unis et en Australie ont révélé que AWRI Paragon, dans des cuves de Chardonnay est un produit de fermentation fiable et constant. Cette levure doit être utilisée afin d'apporter une valeur ajoutée à un Chardonnay, mais également à des vins tels que le Colombard, le Sémillon et autres cépages de vin blanc. Des précautions doivent être prises lors d'une fermentation en baril. En effet, cette levure peut produire de l'écume dans certains jus.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Paragon 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 est nécessaire. Cependant, il est recommandé pour des jus nutritionnellement complexes d'ajouter un complément nutritionnel tel que Mauriferm Plus afin de veiller à un risque minimal de fermentation lente ou bloquée.

PRODUCTION TOTALE DE SO₂

À la fin de la fermentation, AWRI Paragon peut produire au total entre 20 et 30 mg/L de SO₂.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

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

ACIDITÉ VOLATILE

Lors de tests d'application, il a été prouvé que cette levure produit un taux d'AV maximum de 0,3 g/l, même dans un jus de Chardonnay très riche en sucre.

FACTEUR KILLER

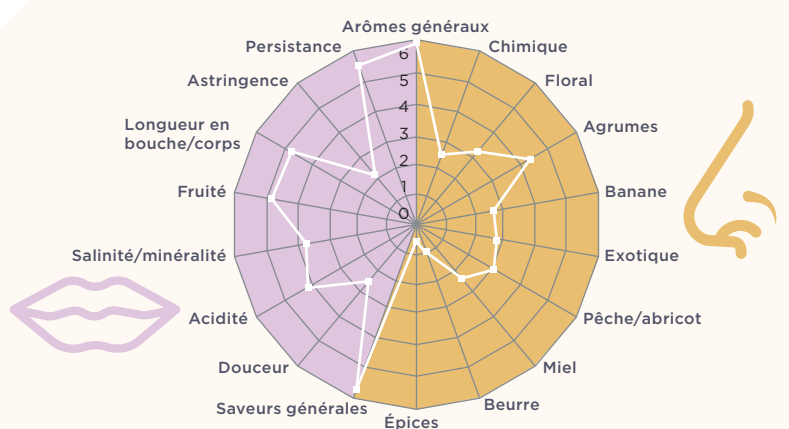
AWRI Paragon peut produire des toxines tueuses et domine ainsi la fermentation.

PRODUCTION D'ÉCUME

AWRI Paragon est une levure dont la production d'écume est modérée. Des précautions s'imposent donc lors de la fermentation en baril.

Référence : Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, Mai 2011.

CONTRIBUTION AU VIN



Analyse descriptive de données réalisée par neuf experts en vin sur un Chardonnay de 2017 produit dans le vignoble de recherches de UC Davis. Le fruit de bonne qualité provenait de la région de Yolo et il a été cueilli à 24,6 Brix. Les fermentations ont été réalisées en trois exemplaires à une température de 15°C durant 8 jours avec des sucres résiduels inférieurs à 1 g/L.