

AWRI UVAmAX Informations sur le produit

Produit ☆

Une levure hybride sèche vivante pure, utilisée pour réduire l'acidité volatile d'un vin, particulièrement pour des vins issus de vendange tardive, pour des vins de dessert.

Type ☼

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

Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien et fabriquée sous licence par AB Biotek. Également connue sous le nom de AWRI 1505.

TAUX DE FERMENTATION

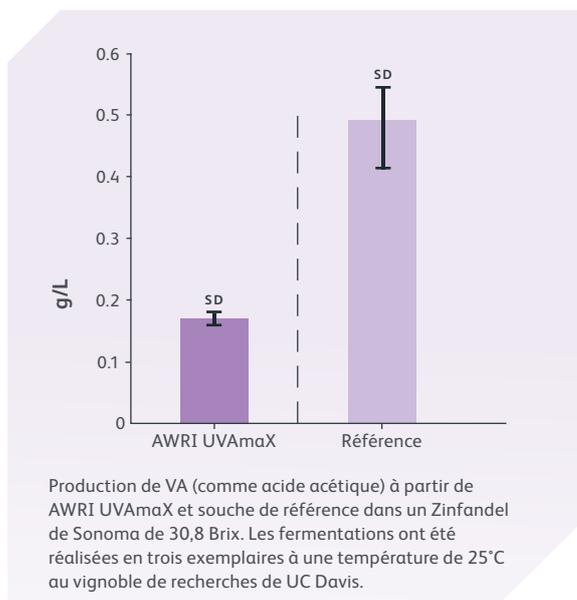
AWRI UVAmAX présente une phase de latence courte et une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 12 et 26°C.

CONTRIBUTION AU VIN

AWRI UVAmAX possède la capacité naturelle à réduire le niveau d'acidité volatile d'un vin. Le vin obtenu à partir de cette levure est beaucoup plus agréable en raison de la diminution des arômes d'acide acétique (vinaigre) et d'acétate d'éthyle (verniss à ongles).

APPLICATIONS

Des essais de vinification réalisés en Australie et aux États-Unis ont révélé que, lors d'analyses chimiques et sensorielles sur des essais de Chardonnay, Merlot, Zinfandel et de Semillon, AWRI UVAmAX réduit clairement l'acidité volatile. Nous vous recommandons d'utiliser cette levure si vous souhaitez réduire les niveaux d'acidité volatile qui peuvent être élevés dans des vins de dessert, issus de vendange tardive. Cette levure convient mieux à de telles applications en raison de sa tolérance à l'alcool.



TAUX DE FERMENTATION

AWRI UVAmAX présente une phase de latence courte et une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 12 et 26°C.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI UVAmAX est considérée comme faible à modérée. Ainsi, seuls des ajouts standard d'azote sont nécessaires les premiers jours de la fermentation afin de constituer la biomasse de la levure.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI UVAmAX surpasse la levure de vin traditionnelle et lors de certains essais d'application où elle a été confrontée à des jus à teneur élevée en sucre, elle a été tolérante à l'alcool à plus de 16 % v/v.

ACIDITÉ VOLATILE

Lors de tests d'application, il a été prouvé que cette levure produit un taux d'AV maximum de 0,2g/l, même dans un jus de Zinfandel très riche en sucre.

PRODUCTION TOTALE DE SO₂

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

FACTEUR KILLER

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

PRODUCTION D'ÉCUME

AWRI UVAmAX est une levure dont la production d'écume est faible à modérée.

Référence : Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, Janvier 2008.

Référence : Bellon et al, Étude technique AWRI n° 200, Mai 2019.