

# AWRI ZEVII

## Informations sur le produit

### Produit ☆

Une levure de vin hybride sèche vivante pure sélectionnée pour sa capacité à renforcer les arômes et la complexité du palais.

### Type ☼

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

### Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien. Également connue sous le nom de AWRI 1503.

### TAUX DE FERMENTATION

AWRI Zevii présente une phase de latence courte et un taux de fermentation rapide à des températures comprises entre 18 et 30°C. Cette levure hybride est un produit de fermentation modéré à des températures plus basses de 15°C.

### CONTRIBUTION AU VIN

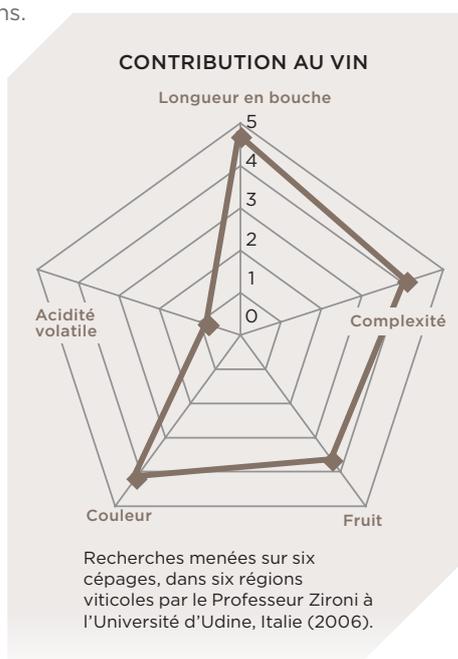
AWRI Zevii permet d'améliorer de manière significative la complexité du vin tout en conservant une forte typicité. Cette levure hybride confère une richesse au palais, avec des saveurs de fruits, une complexité et une texture accrues. Les composés aromatiques fruités variétaux enrichis du vin blanc comprennent l'abricot, la pêche et la poire. Pour le vin rouge, les composés aromatiques sont moins subtils et font ressortir les arômes variétaux.

### APPLICATIONS

AWRI Zevii est recommandée pour augmenter la complexité et la concentration en fruit des vins.

Les arômes produits par cette levure hybride sont particulièrement adaptés aux cépages blancs tels que le Pinot Gris, le Pinot Grigio, le Viognier et le Verdelho.

AWRI Zevii est très appréciée pour ses propriétés favorisant la rondeur du palais et la longueur en bouche des cépages rouges, tels que le Cabernet, le Shiraz/ la Syrah, le Malbec et le Merlot.



### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Zevii est considérée comme modérée. La fermentation dans des jus très clarifiés, peut entraîner un appauvrissement rapide en azote aminé libre. Dans ces circonstances, l'ajout de DAP ou d'un activateur de fermentation Mauriferm peut être nécessaire.

### RENDEMENT D'ALCOOL

Le rendement en alcool de cette levure hybride est similaire à celui de Maurivin PDM (16 g de sucre pour 1 % d'éthanol).

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI Zevii présente une bonne tolérance à l'alcool de l'ordre de 14,5 à 15,5 % (v/v).

### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/L

### PRODUCTION TOTALE DE SO<sub>2</sub>

Généralement inférieure à 0,3 mg/L.

### FLOCULATION

AWRI Zevii possède de bonnes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique.

### PRODUCTION D'ÉCUME

AWRI Zevii est une souche dont la production d'écume est faible à modérée.

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

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