

AROMI DI LIEVITO & SHIRAZ

informazione sulla ricerca



AROMI DEL LIEVITO & AROMI DI SHIRAZ

I ceppi di lievito che fermentano Shiraz/Syrah possono avere un impatto significativo sull'aroma del vino. I test sono stati svolti con i ceppi di Maurivin BP 725 e AWRI 796 per la fermentazione di diversi lotti di Hunter Valley Shiraz, differenti nella loro capacità di esaltare diversi aromi varietali.



AROMI FRUTTATI E AWRI 796

I mosti di Shiraz fermentati con AWRI 796 originano vini con aromi fruttati più intensi come more e prugne (v. grafico in basso). Questi vini sono noti anche per l'esaltazione del gusto. AWRI 796 è un lievito popolare per le vinificazioni di rosso varietale e mostra una forte capacità di fermentazione, una maggiore tolleranza alcolica e livelli di glicerolo superiori (v. la scheda tecnica delle Caratteristiche del lievito Maurivin). AWRI 796 ha anche la capacità di rendere maggiori livelli di etanolo (v. il foglio informativo su Ricerca di resa da etanolo).



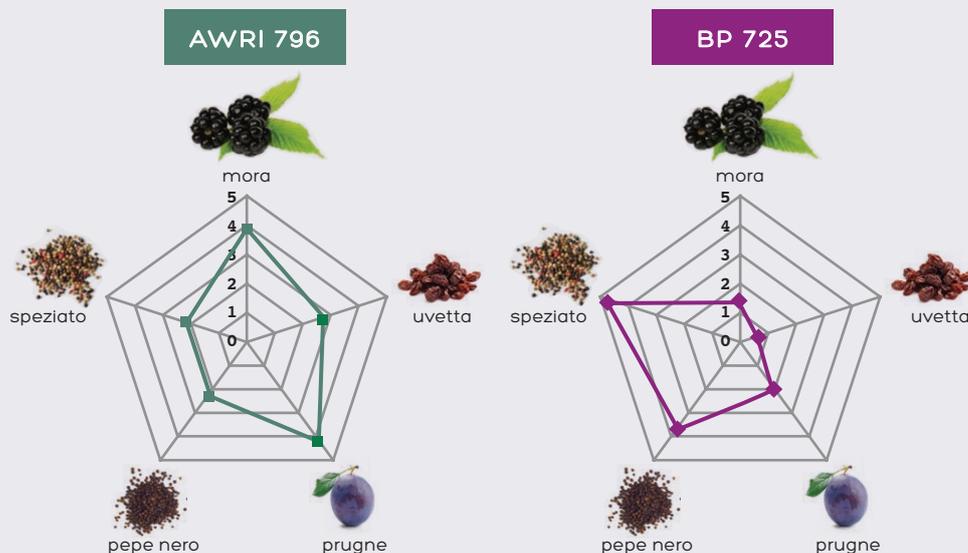
AROMI SPEZIATI E BP 725

Contrariamente a AWRI 796, la fermentazione di uve Shiraz con il popolare ceppo BP 795 comporta livelli superiori di pepe nero e aromi speziati (v. grafico in basso). Questi vini sono anche noti per il loro colore rosso intenso, indicativo per BP 725, un ceppo conosciuto per la sua abilità di esaltare l'estrazione del colore e minimizzare la perdita di colore durante la fermentazione.



SBLOCCARE GLI AROMI VARIETALI DI SHIRAZ

La scelta del ceppo di lievito può giocare un ruolo importante per determinare l'aroma e il gusto del vino. AWRI 796 ha la capacità di esaltare gli aromi varietali fruttati come mora e prugna, mentre BP 725 conferisce ai vini aromi speziati e di pepe nero.



Ricerca svolta da Thomas Walsh e dal Professore Geoff Skurray dell'Università di Western Sydney. Le fermentazioni sono state eseguite a 25°C (77°F) con Hunter Valley Shiraz, con una concentrazione iniziale di zucchero di 23°Brix (12.8°Baume) ed un pH di 3,5. I succhi erano sterilizzati con filtro per garantire che la fermentazione avvenisse con il ceppo inoculato. I vini sono stati valutati per le comuni caratteristiche di aroma Shiraz da un gruppo di 13 giudici esperti. I risultati possono variare a seconda del succo d'uva/mosto.