

# LEVADURA Y AROMAS DE SYRAH

## información de estudio



### LEVADURA Y AROMAS DE SYRAH

Las cepas de levadura para la fermentación de Shiraz/Syrah pueden afectar notablemente al aroma del vino. Las pruebas realizadas con las cepas Maurivin BP 725 y AWRI 796 de fermentación de varios lotes de Shiraz del Valle de Hunter revelaron una modificación de su capacidad para potenciar los diferentes aromas varietales.



### AROMAS AFRUTADOS Y AWRI 796

La uva Syrah fermentada con AWRI 796 produjo vinos con aromas afrutados más intensos, como mora negra y ciruela (véase el gráfico siguiente). Estos vinos también demostraron tener una mejor sensación en boca. AWRI 796 es una levadura recomendada para la elaboración de tintos varietales, gracias a su gran capacidad de fermentación, una alta tolerancia alcohólica y niveles superiores de glicerol (véase la hoja de información *Attributes of Maurivin Yeast*). AWRI 796 también tiene la capacidad de producir niveles más bajos de etanol (véase la *hoja de información producción de etanol*).



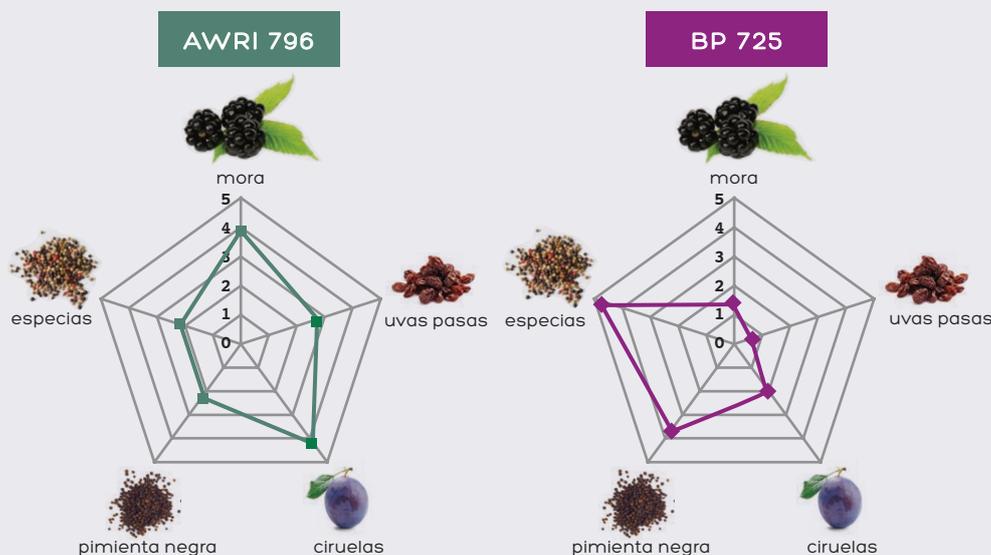
### AROMAS ESPECIADOS Y BP 725

En contraste con AWRI 796, la uva Shiraz fermentada con la popular cepa para elaboración de tintos BP 725 produjo mayores niveles de aromas a especias y pimienta negra (véase el gráfico siguiente). Estos vinos también destacaron por su color púrpura oscuro, indicativo de BP 725 una cepa conocida por su capacidad para potenciar la fracción de color y minimizar la pérdida de color durante la fermentación.



### LIBERACIÓN DE AROMAS VARIETALES DE SHIRAZ

La cepa seleccionada para la fermentación puede desempeñar un papel destacado a la hora de determinar los aromas y sabores del vino. AWRI 796 cuenta con la capacidad de potenciar aromas varietales afrutados, como mora negra y ciruelas, mientras que BP 725 produce vinos con aromas a especias y pimienta negra.



Estudio realizado por Thomas Walsh y el Profesor Geoff Skurray, de la University of Western Sydney. Las fermentaciones se realizaron a 25°C con uva Shiraz del Valle de Hunter con una concentración inicial de azúcar de 23°Brix (12,8°Baume) y un pH de 3,5. Los mostos se sometieron a filtrado esterilizante para garantizar la fermentación con la cepa inoculada. Los vinos fueron evaluados por un grupo de 13 catadores atendiendo a los matices aromáticos comunes de Shiraz. Los resultados pueden variar dependiendo de los diferentes zumos/ mostos.