

# AWRI OBSESSION

Informations sur le produit

## Produit ☆

Une levure sèche vivante pure non-Saccharomyces, utilisée pour intensifier la couleur des vins rouges et augmenter leur complexité.

## Type ☼

*Metschnikowia pulcherrima.*

## Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien et fabriquée sous licence par AB Biotek. Également connue sous le nom de AWRI 3050.

## CONTRIBUTION AU VIN

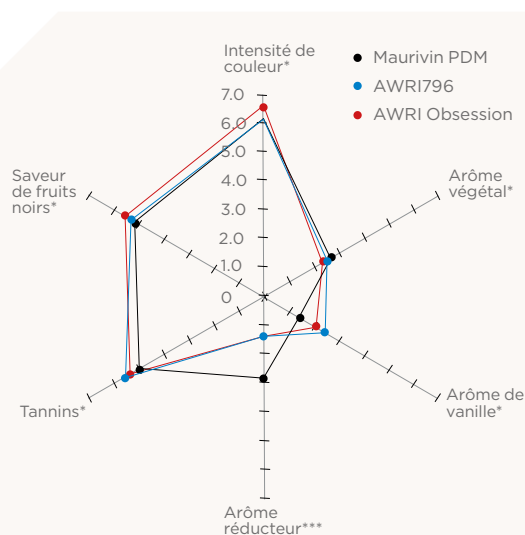
La levure AWRI Obsession est particulièrement connue pour ses capacités à augmenter considérablement l'intensité de la couleur des vins rouges. L'arôme est alors renforcé et cela procure au palais une complexité et une structure accrues, comparées aux vins réalisés avec une levure *Saccharomyces cerevisiae*. Cette levure produit davantage de saveurs de fruits noirs et peut masquer la verdeur.

## TAUX DE FERMENTATION

AWRI Obsession présente une longue phase de latence de deux à trois jours, comparée à la levure *Saccharomyces cerevisiae*. Après le début de la fermentation, cette levure possède une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 20 et 30°C.

## APPLICATIONS

Des tests d'application réalisés en Australie en 2017 et 2018 ont révélé que les jus de raisin rouge conviennent parfaitement à cette levure. Les vins tels que le Merlot, le Cabernet, le Sauvignon et la Shiraz fabriqués avec cette levure produisent des caractéristiques de fruits noirs plus intenses, comparés à des vins produits avec de la levure *Saccharomyces cerevisiae*. AWRI Obsession est idéale pour les vignerons qui souhaitent améliorer la qualité de leur vin.



Analyse sensorielle pour des Shiraz durant la vinification de 2018. Les ferments ont été réalisés dans le vignoble de tests de l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien (AWRI) à une température de 20°C avec des vins AWRI Obsession inoculés de manière séquentielle avec AWRI 796.

## TAUX DE DOSAGE

AWRI Obsession doit être ajoutée à hauteur de 400ppm (40g/hL) afin de réussir l'implantation dans le jus et d'assurer une fermentation dominante par cette levure.

## TEMPÉRATURE DE RÉHYDRATATION

Il est recommandé d'avoir une température de réhydratation de 25 à 30°C pour cette levure afin d'atteindre des performances optimales.

## BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Obsession est considérée comme faible à modérée ; des tests d'application avec un minimum de 250 mgN/L ont atteint avec succès l'objectif d'une fermentation jusqu'à un état de siccité. Afin que cette levure ait un impact maximal, aucun nutriment complexe contenant de la levure inactive ne doit être ajouté avant d'avoir atteint 50 % de la formation du sucre.

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

La production en SO<sub>2</sub> de AWRI Obsession est faible, avec une production totale de SO<sub>2</sub> provenant de *Saccharomyces cerevisiae*, inoculé de manière séquentielle.

## TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI Obsession présente une faible tolérance à l'alcool située entre 6 et 7 %. Ainsi, une inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* telle que AWRI 796 ou une levure de type PDM est indispensable à la moitié de la fermentation.

## ACIDITÉ VOLATILE

Lors de tests d'application, il a été prouvé que cette levure ne produit pas de taux d'AV supérieurs à 0,3 mg/L.

## PRODUCTION D'ÉCUME

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