

# AWRI FUSION

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 cariocanus* (hybride sans OGM).

## Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien. Également connue sous le nom de AWRI 1502.

## TAUX DE FERMENTATION

AWRI Fusion présente une phase de latence courte et un taux de fermentation rapide à des températures comprises entre 18 et 30°C. À des températures plus froides de 15°C, cette souche présente un taux de fermentation relativement modéré.

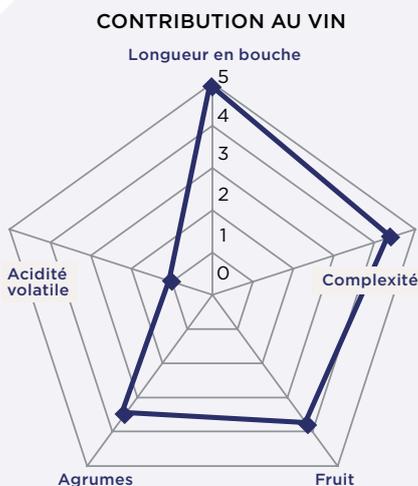
## CONTRIBUTION AU VIN

Cette levure hybride contribue de manière importante à la longueur en bouche et à la texture du vin, avec une complexité accrue et des arômes de pêche, de nectarine, de zeste de citron et des notes florales pour les vins blancs. Les cépages rouges présentent des arômes de cerise, de fruits rouges, de parfum et de violette concassée.

## APPLICATIONS

AWRI Fusion est fortement recommandée lorsque la complexité des arômes et du palais du vin doit être augmentée. Pour des cépages blancs tels que le Pinot Gris/Grigio, le Chardonnay, le Sémillon, le Chenin Blanc et le Colombard, cette souche hybride contribue positivement à l'arôme. AWRI Fusion est parfaite pour les vins rouges comme le Pinot Noir et le Pinotage et a été la levure la plus appréciée lors des dégustations de Pinot Noir du 8e Symposium International sur le Climat Froid (Réf : S. Logan, Twitter, 2012).

Cette levure hybride améliorera la complexité, la longueur en bouche et l'intensité du fruit d'autres cépages rouges comme le Cabernet, le Merlot et le Malbec.



Données obtenues à partir de la 13e Conférence Technique Australienne sur l'Industrie du Vin, Séminaire 29 (2007).

## BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Fusion est considérée comme faible à modérée. La fermentation 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 Fusion présente une tolérance à l'alcool élevée de l'ordre de 15 à 16 % (v/v).

## ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/L.

## FLOCULATION

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

## PRODUCTION D'ÉCUME

AWRI Fusion est une souche dont la production d'écume est faible.

## pH

Dans certains essais d'applications où les moûts de raisins blancs ont été corrigés à pH < 3,2, AWRI Fusion a montré une phase de latence plus longue. En outre, si combiné avec des moûts à faible teneur en nutriments, cette levure peut devenir lente et demander une aide à la fermentation comme Mauriferm Plus.

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