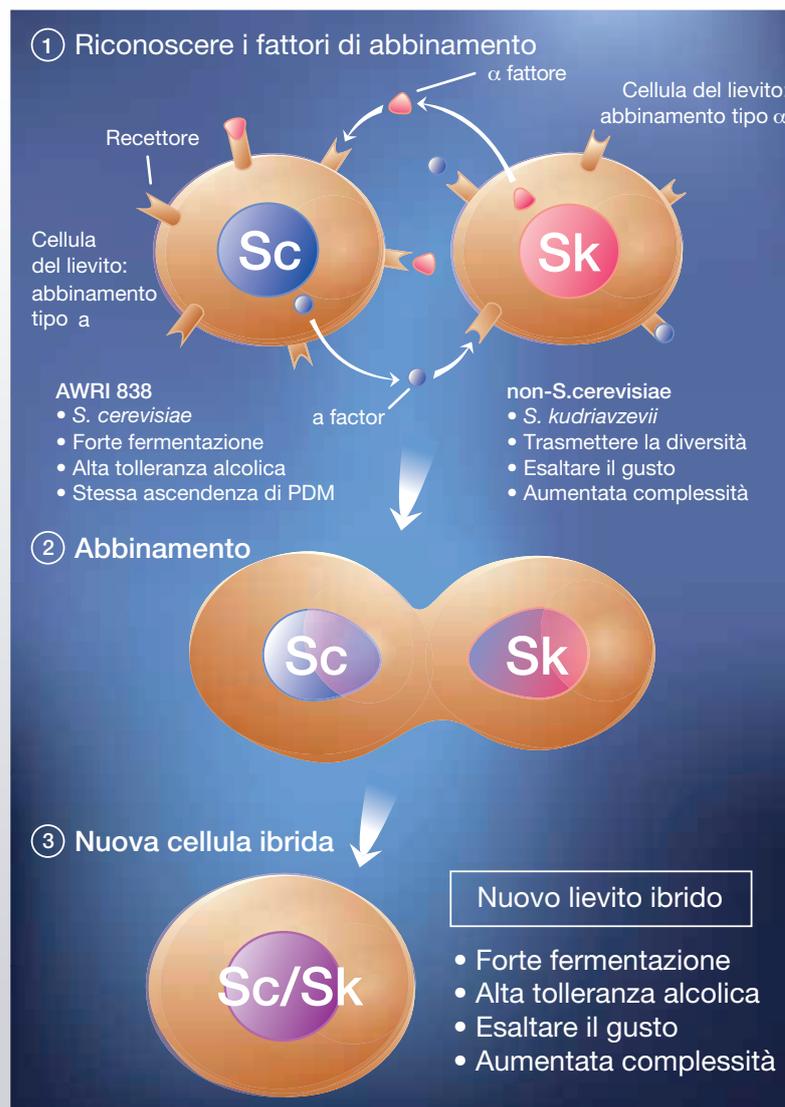


# LIEVITO IBRIDO

*informazione sulla ricerca*

## MAGGIORE COMPLESSITA' E GUSTO DEL VINO

Gli enologi, in generale sono alla ricerca di strumenti per aggiungere complessità e gusto al vino. Vi sono modi differenti affinché il vino acquisisca questi caratteri, come aggiungere di nuovo la spremitura o l'invecchiamento sulle fecce di lievito. Questi processi sono dispendiosi in termini di tempo e richiedono un attento monitoraggio. C'è anche la possibilità di usare additivi come tannini e mannoproteine. Questo è comunque ciò che la maggior parte dei vinificatori sta già cercando di ridurre, ovvero gli additivi usati per la vinificazione. Qual è la soluzione ideale?



## IL LIEVITO IBRIDO APPORTA COMPLESSITA' E GUSTO AL VINO

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano (AWRI) ha sviluppato nuovi ceppi di lievito ibridi per vino che favoriscono l'aumento del gusto e della complessità nel vino. Questi ceppi ibridi non OGM, chiamati AWRI 1503 e AWRI Fusion, sono stati creati usando le convenzionali tecniche di riproduzione, simili a quelle usate per nuove varietà di piante. Un esempio semplificato di questo processo usato per AWRI 1503 è illustrato a sinistra.

# LIEVITO IBRIDO

*informazione sulla ricerca*

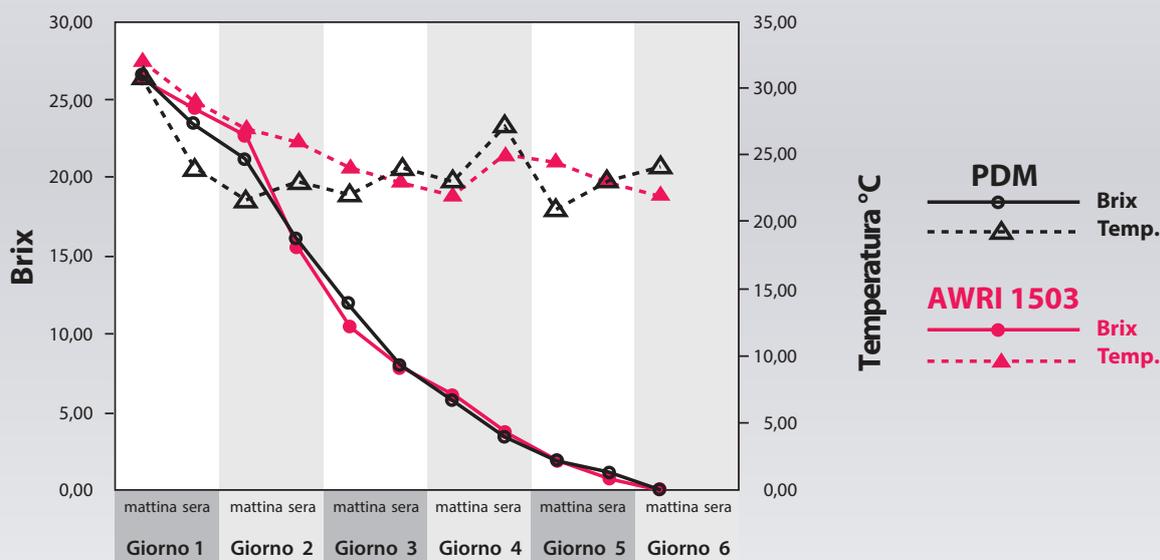
## OGNI CEPPPO E' UNICO

Ognuno di questi ceppi ibridi possiede proprietà uniche, ma entrambe apportano una maggiore complessità al vino e ne migliorano il gusto.

### AWRI 1503 (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*)

AWRI 1503 è stato originariamente pubblicizzato come un ceppo Chardonnay grazie alla produzione di esteri, al carattere floreale, tropicale, di agrumi, di nocciola e ceroso, con un gusto che ricorda una consistenza cremosa con un complesso acido e successivamente un carattere minerale. Di recente AWRI 1503 è stato usato con successo nelle prove di fermentazione del vino rosso con Shiraz/Syrah e Cabernet Sauvignon, in cui si è osservata una esaltazione del gusto ed una maggiore concentrazione di frutta. Questo lievito ibrido pare esse ben indicato per creare l'aroma e la complessità di gusto, in particolare nei vini rossi giovani. Un attivante di fermentazione come Mauriferm Gold è consigliato nel succo con YAN basso e altamente chiarificato, in particolare nei succhi di uva bianca.

#### McLaren Vale Shiraz – Australia



### AWRI FUSION (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*)

Il profilo aromatico di AWRI Fusion è stato descritto come somigliante a pesca, pera, nettarina, viole, frutto/buccia di limone, cremoso e minerale, basato su vini prodotti in botte e la sperimentazione di Chardonnay fermentato in serbatoio. Il gusto è descritto come complesso, molto aromatizzato, stretto, completo, fenolico e con un sapore persistente. Questo lievito ibrido sembra ben indicato per creare la complessità di gusto nei vini bianchi come Chardonnay, Colombard, Pinot Gris/Grigio e Semillon.