

AWRI OBSESSION

Información del producto

Producto ☆

Levadura pura, seca, activa y sin *Saccharomyces* utilizada para aumentar el color y la complejidad en vinos tintos.

Tipo ☼

Metschnikowia pulcherrima

Origen 🌐

Australian Wine Research Institute. Fabricada bajo licencia por AB Biotek. También denominada AWRI 3050.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

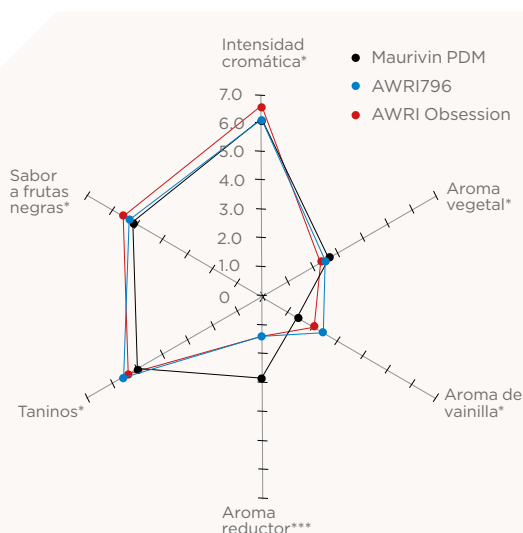
AWRI Obsession se caracteriza por su capacidad en aumentar notablemente la intensidad cromática de los vinos tintos. Además realiza los aromas, otorgando mayor complejidad y la estructura en paladar comparado con vinos elaborados con levaduras *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levadura produce un sabor a frutas más negras.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Obsession tiene una fase de latencia larga comparado con *Saccharomyces cerevisiae* de dos a tres días; tras el inicio de la fermentación, esta levadura tiene una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 20-30 °C.

APLICACIONES

En ensayos de aplicación en Australia en 2017 y 2018, quedó demostrado que los mostos de uva tinta son ideales para esta levadura. Los vinos Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah fabricados con esta levadura producen características de frutas negras más intensas comparados con vinos de *Saccharomyces cerevisiae*. AWRI Obsession es ideal para productores de vino que deseen mejorar la calidad de su vino.



Análisis sensoriales para vinos Syrah durante la vendimia de 2018. Los fermentos se llevaron a cabo a 20 °C en la bodega de ensayos del Australian Wine Research Institute, con vinos AWRI Obsession inoculados secuencialmente con AWRI 796.

ÍNDICE DE DOSIFICACIÓN

AWRI Obsession debería añadirse a 800 ppm (80 g/hl) para lograr la implantación en el mosto y garantizar una fermentación dominante por esta levadura.

TEMPERATURA DE REHIDRATACIÓN

Se recomienda emplear una temperatura de rehidratación de 30-35 °C para esta levadura a fin de lograr un rendimiento máximo.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Obsession tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas; los ensayos de aplicaciones que contenían un mínimo de 250 mg N/L tuvieron éxito a la hora de lograr la fermentación en seco. Para un impacto máximo de esta levadura, no debería añadirse ningún nutriente complejo que contenga levadura inactiva antes de que se haya completado un 50 % de fermentación del azúcar.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

AWRI Obsession tiene una baja emisión de SO₂ y la producción total de SO₂ procede de la inoculación secuencial de *Saccharomyces cerevisiae*.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

La tolerancia alcohólica de AWRI Obsession es baja entre 6-7 %, por tanto, la inoculación secuencial con una levadura *Saccharomyces cerevisiae* como AWRI 796 o similar a PDM es esencial en el punto medio de fermentación.

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levadura ha demostrado no producir niveles de VA superiores a 0,3 mg/l en ensayos de aplicación.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Obsession es una levadura con formación de espuma de baja a moderada.