

# AWRI ROSA

Información del producto

## Producto ☆

Una levadura seca activa pura que intensifica los compuestos de rosa/ florales del 2-feniletanol y del acetato de 2-feniletilo en el vino.

## Tipo ☼

*Saccharomyces cerevisiae*.

## Origen 🌐

El Instituto Australiano de Investigación del Vino y producido bajo licencia por AB Biotek También conocido como AWRI 2965.

## TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Rosa tiene una fase de latencia corta a media con una velocidad de fermentación media a rápida a temperaturas de 15-28° C (59-82° F). A temperaturas más frías, recomendamos apagar el enfriamiento hacia el final de la fermentación para permitir que la levadura fermente.

## CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI Rosa fue seleccionada debido a su capacidad inherente para producir niveles elevados de 2-feniletanol y acetato de 2-feniletilo en todos los estilos de vino. Estos compuestos son bien conocidos por sus aromas florales y a pétalos de rosa, y están presentes en concentraciones altas en vinos acabados elaborados con esta levadura.

## APLICACIONES

Después de años de extensos ensayos comerciales de vinificación realizados por el Dr. Toni Cordente en el Instituto Australiano de Investigación del Vino, financiado por Wine Australia, las mejores variedades de uva adecuadas para esta levadura parecen ser variedades blancas cuando existe la necesidad de una fuerte contribución de la levadura. Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombard y Semillon son muy adecuados. AWRI Rosa ha sido utilizada en variedades de uvas tintas como la Garnacha y la Shiraz, sin embargo, las notas de frutas rojas y bayas se enmascararon al usar esta levadura, lo que sugiere que esta levadura es más adecuada para las variedades de uvas blancas.

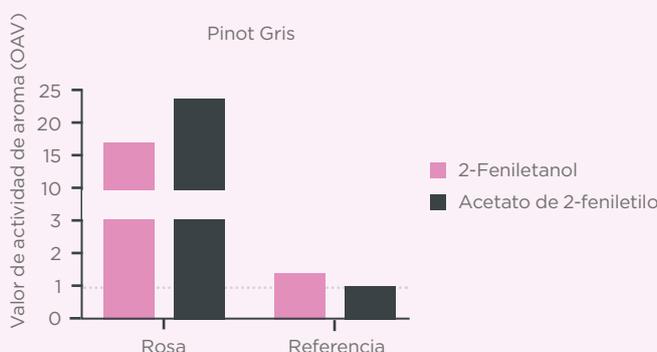


Figura 1: Figura 1: Valor de actividad de aroma del 2-feniletanol y el acetato de 2-feniletilo en relación con el umbral sensorial de cada compuesto. Las fermentaciones se llevaron a cabo en el Laboratorio de Ciencias del Vino Hickenbotham Roseworthy en Adelaide, Australia.

## REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Rosa se considera un consumidor de nitrógeno de bajo a medio, por lo tanto, solo se requieren las adiciones estándar de nitrógeno para construir biomasa de levadura en los primeros días de fermentación. Sin embargo, se recomienda en los jugos nutricionalmente desafiantes agregar un suplemento nutricional para garantizar un riesgo mínimo de fermentación paralizada o enlentecida.

## TOLERANCIA AL ALCOHOL

AWRI Rosa tiene muy buena tolerancia al alcohol, hasta 15% v/v.

## ACIDEZ VOLÁTIL

Se ha demostrado que esta levadura produce un nivel de VA máximo de 0,3 g/l, y algunas pruebas de aplicación sugieren una disminución en el ácido acético de hasta 0,1 g/l en comparación con otras levaduras comerciales.

## ESPUMOSIDAD

AWRI Rosa es una levadura de baja espuma, por lo tanto, se puede utilizar para la fermentación en barrica.

## ACTIVIDAD ASESINA

AWRI Rosa es capaz de producir toxina asesina (o toxina killer), por lo tanto, domina la fermentación.

El desarrollo de esta levadura fue financiado por :

Wine  
Australia