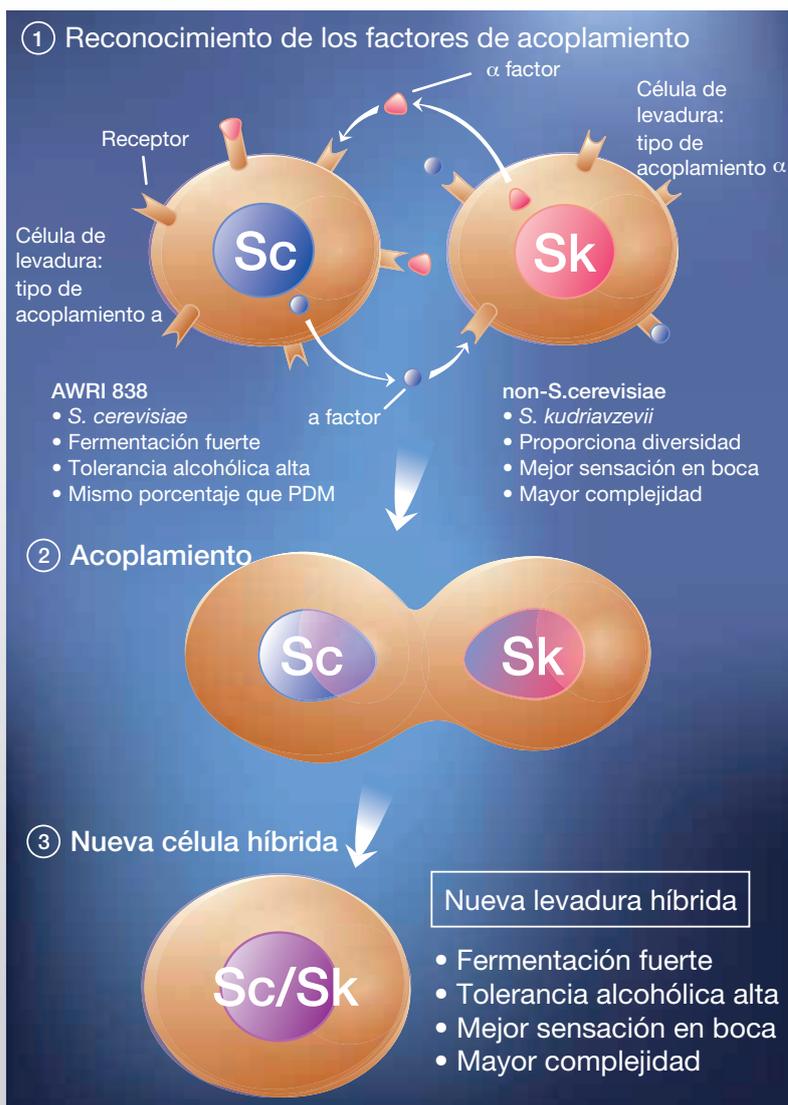


LEVADURA HÍBRIDA

información del estudio

AUMENTO DE LA COMPLEJIDAD DEL VINO Y LA SENSACIÓN EN BOCA

Los productores de vino de todo el mundo buscan herramientas para aumentar la complejidad y la sensación en boca del vino. Existen diversas formas de adquirir estas notas deseadas, como añadir prensados al vino o envejecer los posos de levadura. Estos procesos pueden requerir bastante tiempo y un alto grado de supervisión. También cabe la posibilidad de utilizar aditivos, como taninos y manoproteínas. Sin embargo, esto supone incorporar más aditivos al proceso de elaboración del vino que la mayoría de los productores ya están intentando reducir. ¿Cuál es la mejor solución?



LA LEVADURA HÍBRIDA AUMENTA LA COMPLEJIDAD Y LA SENSACIÓN EN BOCA DEL VINO

El Australian Wine Research Institute (AWRI) ha desarrollado nuevas cepas de levadura de vino híbridas que potencian la sensación en boca y la complejidad del vino. Estas cepas híbridas no OMG denominadas AWRI 1503 y AWRI Fusion, se crearon con técnicas de reproducción convencionales similares a las utilizadas para crear nuevas variedades vegetales. A la izquierda se muestra un ejemplo simplificado de este proceso utilizado para AWRI 1503.

LEVADURA HÍBRIDA

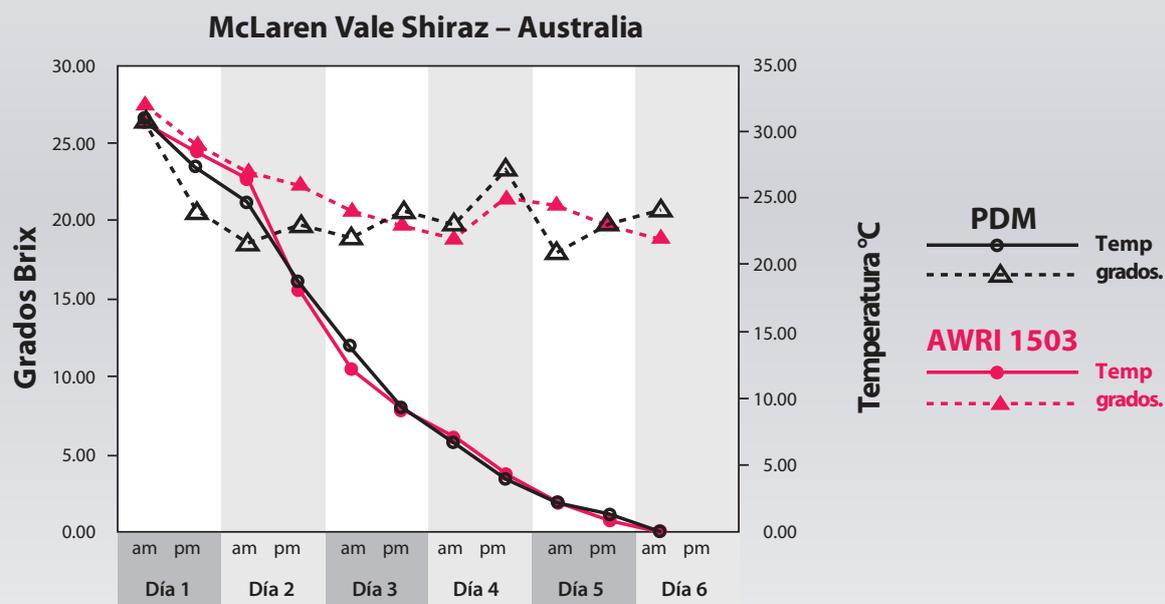
información del estudio

CADA CEPA ES ÚNICA

Cada una de estas cepas híbridas tiene propiedades únicas, pero ambas aumentan la complejidad y la sensación en boca del vino.

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

AWRI 1503 se utilizó originalmente como cepa para la elaboración de Chardonnay por su producción de notas de ésteres, florales, tropicales, cítricas, de nueces y cerosas, con una textura cremosa en el paladar, un matiz ácido complejo y un carácter mineral al final. Más recientemente, AWRI 1503 se ha utilizado con éxito en ensayos de fermentación de vino tinto con Shiraz/Syrah y Cabernet Sauvignon, en los que se observó un aumento de la sensación en boca y de la concentración frutal. Esta levadura híbrida parece apta para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar, especialmente en vinos tintos jóvenes. Se recomienda añadir una ayuda para la fermentación como Mauriferm Gold cuando se trata de mostos de bajo NFA y muy clarificados, en especial mostos blancos.



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

El perfil aromático de AWRI Fusion se ha descrito como melocotón, pera, nectarina, violetas, fruta/ralladura de limón, cremoso, mineral y fosfórico, según los vinos elaborados en un ensayo de Chardonnay fermentado en barrica y en cuba. El paladar se describe como complejo, sabroso, apretado, ligero, fenólico y con una gran persistencia del sabor. Esta levadura híbrida es adecuada para aportar complejidad aromática en vinos blancos, como Chardonnay, Colombar Pinot Gris/Grigio y Semillón.