

LIEVITI IBRIDI

Informazioni riassuntive



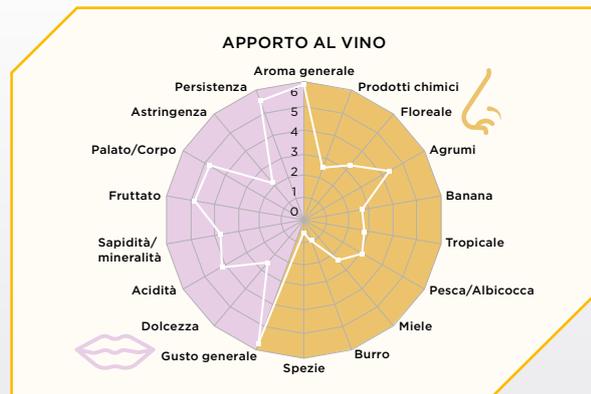
CREATE VALORE CON IL LIEVITO IBRIDO

I lieviti ibridi, sviluppati dall'Istituto Australiano di Ricerca Vitivinicola (AWRI), hanno caratteristiche di aroma e gusto innovative e originali, che migliorano in modo evidente la complessità aromatica e le sensazioni percepite dal palato.

NUOVO

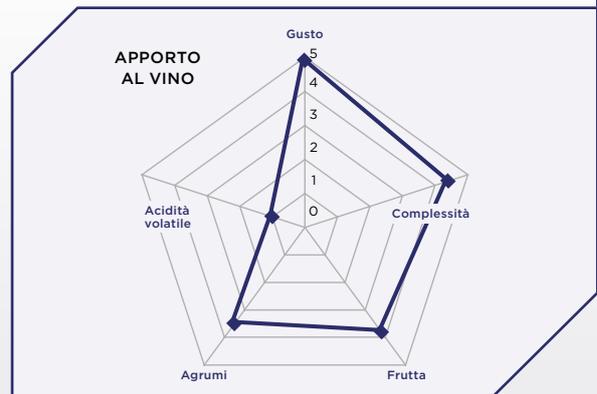
AWRI PARAGON

- *S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Apporta note di frutta tropicale, esteri aromatici e floreali.
- Ideale per lo Chardonnay di qualità superiore.



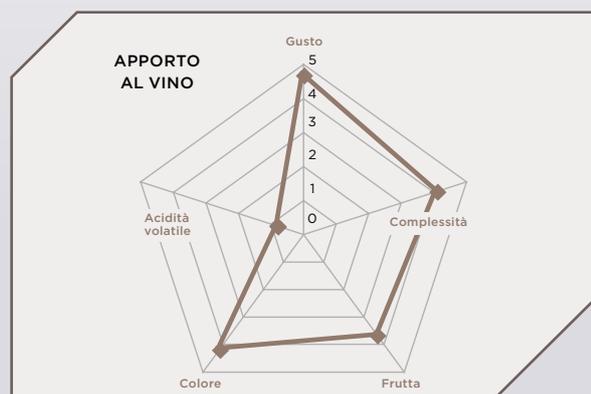
AWRI FUSION

- *S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Apporta note floreali e di frutta a nocciolo nei bianchi e di ciliegia e profumi nei rossi.
- Ideale per vitigni varietali bianchi aromatici e rossi leggeri.



AWRI ZEVII

- *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Arricchisce la corposità e la complessità dei vitigni varietali bianchi e rossi.



NUOVO

AWRI UVAmAX

- *S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Produce bassi livelli di VA con un'alta tolleranza alcolica.
- Ideale per vini da dessert ad alto contenuto zuccherino di vendemmia tardiva.

