

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per le sue caratteristiche neutre

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

AWRI 796 è stato isolato per la prima volta in Sud Africa

maurivin™



AWRI 796

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

AWRI 796 produce bassi livelli di composti di aromi e gusto ed è considerato neutro. Si tratta di un ceppo di lieviti altamente richiesto per la fermentazione di vini da vitigni decisi, per i quali gli enologi richiedono una scarsa o nessuna interferenza dal lievito che vada ad influenzare il carattere monovitigno dell'uva. Nei succhi di uva rossa AWRI 796 produce aromi di mora, prugna e uvetta (v. il foglio informativo sulla ricerca di Yeast & Shiraz Aromas).

TASSO DI FERMENTAZIONE

Un fermentatore da moderato a rapido a temperature elevate pari a 20-30°C (68-86°F) con una fase di latenza relativamente breve. Per l'uva bianca molto matura con scarso contenuto di solidi, AWRI 796 può richiedere cautela nella gestione ed un'acclimatazione per fermentare a temperature più basse (al di sotto di 15-18°C; 59-64°F) e per fermentare correttamente con un elevato potenziale alcolico. A queste condizioni si consiglia, verso la fine della fermentazione, di consentire un aumento delle temperatura oltre i 15°C (59°F).

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI 796 è tecnicamente uno scarso consumatore di azoto e normalmente completa la fermentazione di mosti a basso contenuto di YAN di maturità media (<13°Bé) senza l'aggiunta di azoto. I bianchi: Per un alto potenziale alcolico, scarsa fermentazione di sostanze solide, numerose aggiunte di azoto (100mg DAP/L) aiuteranno a produrre una ricca popolazione di lieviti sani. I rossi: AWRI 796 è più resistente ad un azoto scarso, mosti rossi ad alto potenziale alcolico, ma beneficerà dell'aggiunta di azoto. AWRI crede che la tolleranza all'azoto basso nelle sostanze solide dei fermenti rossi è un risultato dei lipidi e degli aminoacidi, rilasciati durante la fermentazione da buccia/sostanze solide.

APPLICAZIONI

AWRI 796 è in genere consigliato per la produzione di vino rosso, in particolari i vini di vitigni quali Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot e Pinot Noir. Per le fermentazioni di successo del vino bianco, come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon e Riesling, è consigliabile acclimatare attentamente il lievito a basse temperature prima e durante la fermentazione, e integrare il fermento aggiungendo l'azoto, come richiesto. L'agitazione e/o l'incremento delle temperature durante le fasi finali della fermentazione aiuteranno a mantenere il lievito in sospensione.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI 796 mostra una buona tolleranza alcolica nel campo compreso tra 14,5 e 15,5% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI 796 è un ceppo a bassa produzione di schiuma



FLOCCULAZIONE

AWRI 796 mostra eccellenti proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica



PRODUZIONE DI GLICEROLO

