

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses caractères aromatiques

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*  
(var. *bayanus*)

## ORIGINE

Bordeaux, France. Déposé par l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien

**maurivin™**



# AWRI R2

## informations sur le produit

### CONTRIBUTION AU VIN

AWRI R2 est connue pour la production de fortes concentrations en arômes fruités tels que les fruits exotiques, le pamplemousse, la goyave, le litchi et l'ananas. AWRI R2 est appréciée pour la production de vin blanc lorsqu'une forte contribution d'arômes fruités est nécessaire.

### TAUX DE FERMENTATION

AWRI R2 présente une phase de latence courte et une grande vigueur de fermentation à des températures plus chaudes comprises entre 18 et 25°C. À des températures plus froides comprises entre 14 et 18°C, cette souche présente une vitesse moyenne de fermentation. Avec du jus/du moût de haute qualité, des températures aussi basses que 11°C peuvent être utilisées.

### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de AWRI R2 est considérée comme modérée à haute. Un complément d'azote est fortement recommandé lors de la fermentation de jus/de moûts présentant de faibles quantités d'azote (*voir la Fiche technique sur l'azote assimilable par la levure*).

### APPLICATIONS

AWRI R2 est parfaitement adaptée à la production de vin blanc, en particulier le Riesling, le Sémillon et le Gewürztraminer. Cette souche est aussi adaptée pour les cépages neutres comme le Colombard et le Chenin Blanc grâce à sa capacité de contribution aux arômes fruités.

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI R2 présente une bonne tolérance à l'alcool de l'ordre de 14-15% (v/v)



### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement moins de 0,3 g/l



### PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible à modérée



### ACTIVITÉ KILLER

AWRI R2 a une activité killer

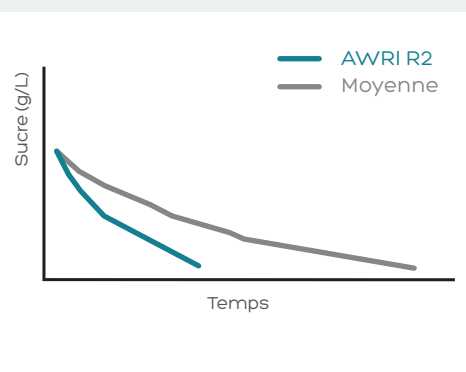


### FLOCCULATION

AWRI R2 possède d'excellentes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique



### COURBE DE FERMENTATION À 12°C



De vinification des courbes de fermentation dans des conditions de vinification australiennes classiques, à 12°C et en utilisant un jus de raisin de haute qualité.