

# AWRI FUSION

informations sur le produit

## Produit ☆

Une levure de vinification sèche active pure hybride sélectionnée pour sa capacité à augmenter la complexité en bouche et des arômes.

## Type ☼

*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus* (hybride non OGM). Aussi connue sous le nom de AWRI 1502.

## Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien

## TAUX DE FERMENTATION

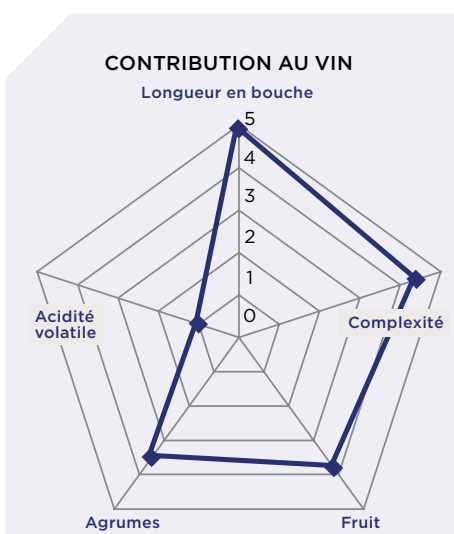
AWRI Fusion présente une phase de latence courte et un taux de fermentation rapide à des températures comprises entre 18 et 30°C. À des températures plus froides de 15°C, cette souche présente un taux de fermentation relativement modéré.

## CONTRIBUTION AU VIN

Cette hybride contribue de manière importante à la longueur en bouche et à la texture du vin, avec une complexité accrue et des arômes de pêche, de nectarine, de zeste de citron et des notes florales pour les vins blancs. Les cépages rouges ont des arômes de cerise, de fruits rouges, de violette.

## APPLICATIONS

AWRI Fusion est fortement recommandée lorsque la complexité aromatique en bouche doit être augmentée. Pour des cépages tels que le Pinot Gris, le Chardonnay, le Sémillon, le Chenin Blanc et le Colombard, cette souche hybride contribue positivement à l'arôme. AWRI Fusion est parfaite pour les vins rouges comme le Pinot Noir et le Pinotage et a été la levure la plus appréciée lors des dégustations de Pinot Noir du 8ème Symposium International sur le Climat Froid (Réf : S. Logan, Twitter, 2012). Cette hybride améliore la complexité, la longueur en bouche et l'intensité fruitée d'autres cépages rouges comme le Cabernet, le Merlot et le Malbec.



Données obtenues à partir de la 13ème Conférence Technique Australienne sur l'Industrie du Vin, Séminaire 29 (2007).

## BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Fusion est considérée comme faible à modérée. La fermentation des jus très clarifiés peut entraîner un appauvrissement rapide en azote aminé libre. Dans ces circonstances, l'ajout de DAP ou d'un activateur de fermentation Mauriferm peut être nécessaire.

## RENDEMENT EN ALCOOL

Le rendement en alcool de cette levure hybride est similaire à celui de Maurivin PDM (16g de sucre pour 1% d'éthanol).

## TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI Fusion présente une tolérance à l'alcool élevée de l'ordre de 15-16%;

## ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/L.

## FLOCCULATION

AWRI Fusion possède de bonnes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique.

## PRODUCTION DE MOUSSE

AWRI Fusion est une souche dont la production de mousse est faible.