

# AWRI FUSION

Informazione sul prodotto

## Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro ibrido per vino selezionato per la sua capacità di incrementare l'aroma e il gusto.

## Tipologia ☼

*Saccharomyces cerevisiae*  
*x Saccharomyces cariocanus* (non-OGM ibrido).

## Origine 🌐

Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano. Conosciuto anche con il nome AWRI 1502.

## CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Fusion presenta una breve fase di latenza e mostra un rapido tasso di fermentazione a temperature di 18-30°C (64-86°F). A temperature basse di 15°C (59°F) questo ceppo ha un tasso di fermentazione relativamente moderato.

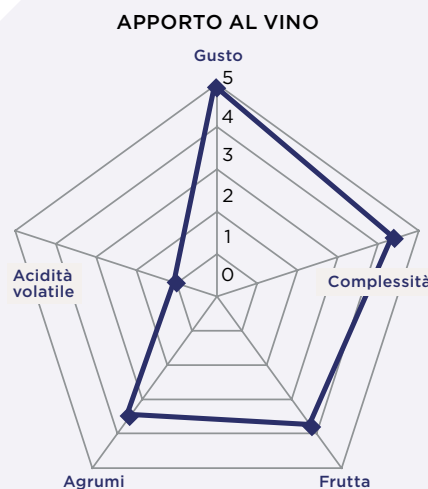
## APPORTO AL VINO

Questo ibrido fornisce un forte contributo al gusto e alla struttura del vino, aumentando la complessità e le sostanze aromatiche incluse la pesca, la nettarina, la scorza di limone e note floreali per i vini bianchi. Nelle varietà rosse, gli aromi includono la ciliegia, i frutti di bosco, il profumo e le violette macerate.

## APPLICAZIONI

AWRI Fusion è fortemente consigliato quando vi è la necessità di incrementare la complessità sia dell'aroma che del gusto del vino. Per le varietà bianche come il Pinot Gris/Grigio, il Chardonnay, il Semillon, il Chenin Blanc e il Colombard, questo ceppo ibrido contribuisce positivamente all'aroma. AWRI Fusion è perfetto per i vini rossi come il Pinot Noir e il Pinotage ed è stato il lievito più popolare nelle degustazioni del Pinot Noir in occasione dell'8° International Cool Climate Symposium (rif.: S. Logan, Twitter, 2012).

Per altre varietà rosse come il Cabernet, il Merlot e il Malbec, questo ibrido migliorerà la complessità, il gusto e l'intensità fruttata.



Dati ottenuti dalla 13° Australian Wine Industry Technical Conference, workshop 29, (2007).

## FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Fusion è considerato un consumatore di azoto da basso a moderato. In mostri altamente chiarificati, la fermentazione può comportare un impoverimento precoce dell'azoto amminato libero. In questi casi può essere necessario aggiungere DAP o l'attivante di fermentazione Mauriferm.

## RESA DI ALCOL

La resa di alcol in questo ibrido è simile a Maurivin PDM (16g di zucchero per l'1% di etanolo).

## TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI Fusion mostra un'elevata tolleranza alcolica nel campo di 15-16% (v/v).

## ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

## FLOCCULAZIONE

AWRI Fusion possiede buone proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica.

## PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Fusion è un ceppo con produzione di schiuma bassa.

Consultazione: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, gennaio 2008.