

AWRI UVAmAX Información del producto

Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa e híbrida utilizada para rebajar la acidez volátil del vino, en especial, en vinos dulces de cosecha tardía.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces uvarum* (híbrido sin OMG).

Origen 🌐

El Australian Wine Research Institute y fabricado bajo licencia por AB Biotek. Denominada también AWRI 1505.

TASA DE FERMENTACIÓN

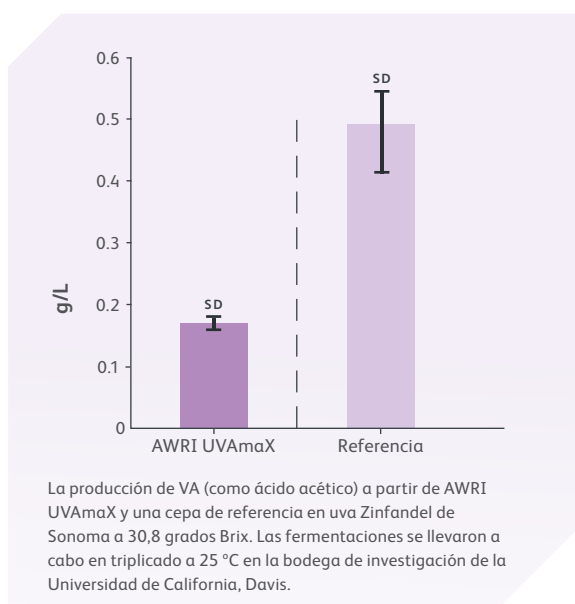
AWRI UVAmAX tiene una fase de latencia corta con una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI UVAmAX tiene la capacidad natural de reducir el nivel de acidez volátil del vino. El vino resultante elaborado con esta levadura lo hace más agradable debido a la reducción de aromas de ácido acético (vinagre) y acetato de etilo (esmalte de uñas).

APLICACIONES

En ensayos para la elaboración de vino Chardonnay, Merlot, Zinfandel y Semillon en Australia y los EE. UU., los análisis químicos y sensoriales han demostrado que AWRI UVAmAX reduce claramente la acidez volátil. Recomendamos utilizar esta levadura cuando se pretenda reducir los niveles de acidez volátil que podrían ser elevados en vinos dulces de cosecha tardía; la tolerancia al alcohol de esta levadura lo hace apto para dichas aplicaciones.



TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI UVAmAX tiene una fase de latencia corta con una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI UVAmAX tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas, por tanto, solo se requieren los agregados de nitrógeno estándar para crear biomasa de levadura en los primeros días de la fermentación.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI UVAmAX supera a la levadura de vino convencional y tiene una tolerancia más allá del 16% v/v en algunos ensayos de aplicación cuando se presenta ante el reto de un alto contenido de azúcar.

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levadura ha demostrado producir un nivel máximo de VA de 0,2 g/l en ensayos de aplicación, incluso en mostos de Zinfandel con alto contenido de azúcar.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

AWRI UVAmAX puede producir un total de entre 20-30 mg/l de SO₂ al final de la fermentación.

ACTIVIDAD KILLER

AWRI UVAmAX puede producir la toxina killer, por tanto, domina la fermentación

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI UVAmAX es una levadura con formación de espuma de baja a moderada.

Referencia: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, enero de 2008.

Referencia: Bellon et al, AWRI Technical Review N°. 200, mayo de 2019.