

LEVADURAS HÍBRIDAS

Información resumida



AWRI

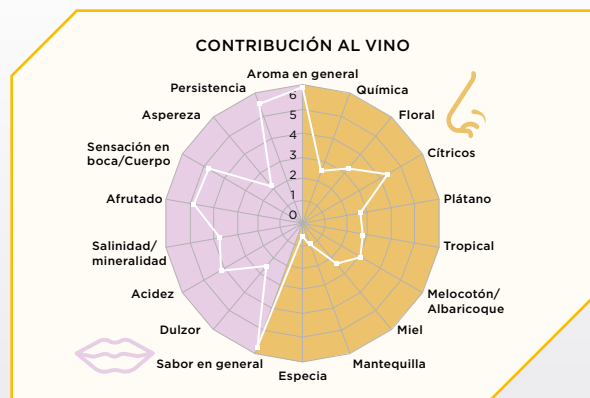
CREE VALOR CON LEVADURAS HÍBRIDAS

Las levaduras híbridas desarrolladas por The Australian Wine Research Institute tienen características de aromas y sabores novedosos y diversos, constituyendo complejidad en el paladar y realzando su sensación con una perceptible y mejor sensación en boca.

NUEVA

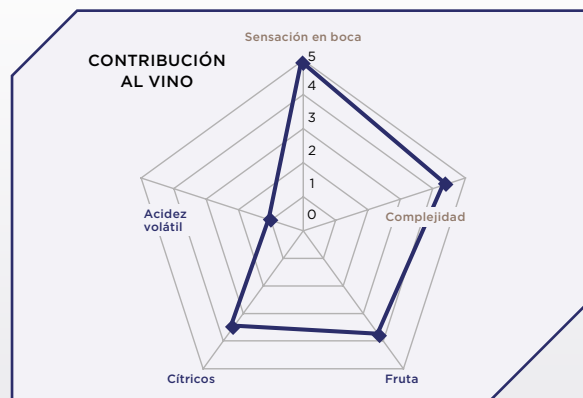
AWRI PARAGON

- *S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Contribuye con frutas tropicales, ésteres y notas florales.
- Sugerida para Chardonnay premium.



AWRI FUSION

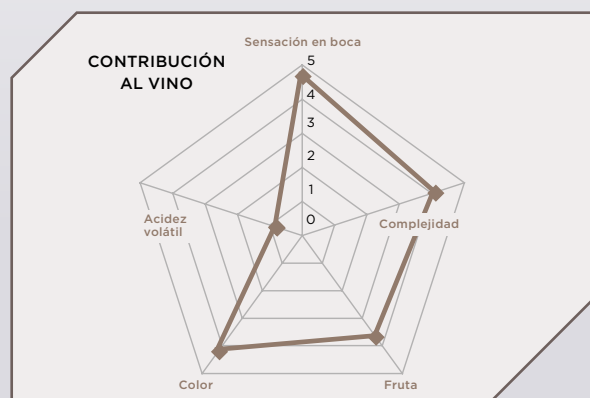
- *S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Contribuye con frutas de carozos y notas florales en blancos; cerezas y perfumes en tintos.
- Sugerida para variedades de blancos aromáticos y tintos ligeros.



NUEVA

AWRI ZEVII

- *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Aumenta el volumen y la complejidad en el paladar, en variedades de uva blanca y uva tinta.



AWRI UVAmAX

- *S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Produce baja AV con alta tolerancia al alcohol.
- Sugerida para zumos con elevado contenido de azúcar y vinos de cosecha tardía.

