

# AWRI 1503

informazione sul prodotto

## Prodotto ☆

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

## Tipologia ☼

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

## Origine 🌐

Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano

### TASSO DI FERMENTAZIONE

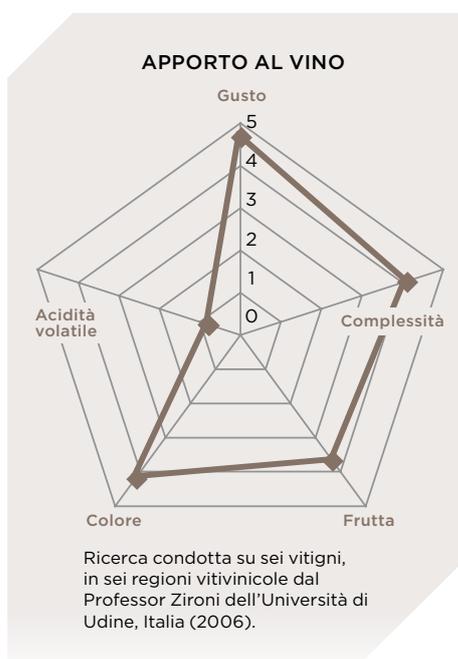
AWRI 1503 mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature di 18-30°C (64-86°F). Questo lievito ibrido è un fermentatore moderato a basse temperature di 15°C (59°F).

### APPORTO AL VINO

AWRI 1503 ha la capacità di esaltare sensibilmente la complessità del vino, ma di mantenere un forte carattere varietale. L'ibrido conferisce ricchezza al gusto che risulta più fruttato, complesso e strutturato. Gli aromi varietali fruttati esaltati nel vino bianco includono l'albicocca, la pesca e la pera. Nei vini rossi le sostanze aromatiche sono meno delicate, consentendo agli aromi varietali di emergere.

### APPLICAZIONI

AWRI 1503 è consigliato per incrementare la complessità e la concentrazione di frutta del vino. Le sostanze aromatiche prodotte da questo ibrido sono particolarmente adatte alle varietà di uva bianca come Pinot Gris/Grigio, Viognier e Verdelho. AWRI 1503 è molto popolare per la sua capacità di incrementare il gusto delle varietà di uva rossa, come Cabernet, Shiraz/Syrah, Malbec e Merlot.



### FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI 1503 è considerato un consumatore moderato di azoto. La fermentazione in succhi altamente chiarificati può comportare un più rapido impoverimento di azoto amminato libero. In queste situazioni può essere necessario aggiungere DAP o l'attivante di fermentazione Mauriferm.

### RESA IN ETANOLO

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

### TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI 1503 mostra una buona tolleranza alcolica compresa tra 14,5 -15,5% (v/v).

### ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

### PRODUZIONE TOTALE DI SO<sub>2</sub>

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

### FLOCCULAZIONE

AWRI 1503 possiede buone proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica.

### PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI 1503 è un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata.