

# AWRI 1503

## Información del producto

### Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa e híbrida, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar.

### Tipo ☼

*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*  
(híbrido no OMG).

### Origen 🌐

Australian Wine Research Institute

### TASA DE FERMENTACIÓN

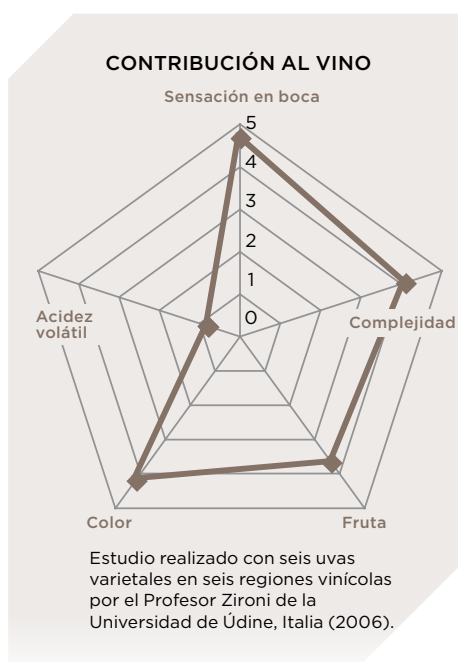
AWRI 1503 tiene una fase de latencia corta y es un fermento rápido a temperaturas de 18-30°C (64-86°F). Esta levadura híbrida es un fermento moderado a temperaturas inferiores a 15°C (59°F).

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI 1503 tiene la capacidad de potenciar significativamente la complejidad del vino a la vez que respeta el carácter varietal. Aporta riqueza al paladar con aromas afrutados mejorando la complejidad y la textura. Los aromas frutales varietales potenciados en el vino blanco incluyen albaricoque, melocotón y pera. En vinos tintos, los compuestos aromáticos son menos sutiles, permitiendo que se hagan patentes los aromas varietales.

### APLICACIONES

AWRI 1503 se recomienda para aumentar la complejidad y concentración frutal de los vinos. Los aromas producidos de este híbrido son particularmente aptos para variedades de uva blanca como Pinot Gris/Grigio, Viognier y Verdejo. AWRI 1503 es interesante para aumentar el volumen y el aroma en boca de variedades de uva tinta como Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot.



### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 1503 tiene necesidades nutricionales moderadas. La fermentación en zumos altamente clarificados puede producir el agotamiento rápido del nitrógeno aminado libre. En estos casos puede ser necesario añadir DAP o una ayuda para la fermentación Mauriferm.

### PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

La producción de alcohol de este híbrido es similar a Maurivin PDM (16g de azúcar por 1% de etanol).

### TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI 1503 muestra una buena tolerancia alcohólica en el rango de 14,5-15,5% (v/v).

### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

### PRODUCCIÓN TOTAL DE SO<sub>2</sub>

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

### FLOCULACIÓN

AWRI 1503 tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica.

### FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI 1503 es una cepa con formación de espuma de baja a moderada.