

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). Anche conosciuto come AWRI 1502.

Origine 🌐

Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano

TASSO DI FERMENTAZIONE

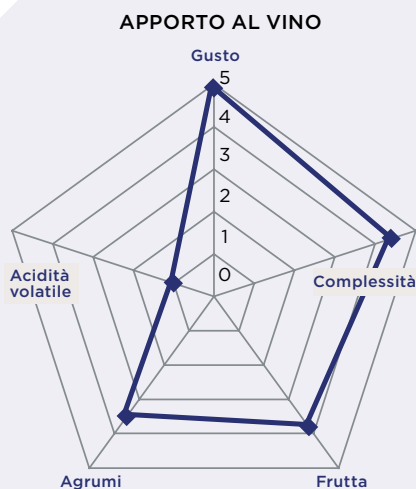
AWRI Fusion mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature di 18-30°C (64-86°F). A temperature basse di 15°C (59°F) questo ceppo ha un tasso di fermentazione relativamente moderato.

APPORTO AL VINO

Questo ibrido trasmette un forte contributo al gusto e alla struttura del vino, con aumentata complessità e sostanze aromatiche inclusa la pesca, nettarina, limone e note floreali per i vini bianchi. Per le varietà rosse, gli aromi includono ciliegia, frutti di bosco, profumo e viole.

APPLICAZIONI

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



Dati ottenuti dalla 13ima Australian Wine Industry Technical Conference, Workshop 29, (2007).

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Fusion è considerato un consumatore di azoto da basso a moderato. In succhi 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'alta tolleranza alcolica nel campo di 15-16% (v/v).

ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

FLOCCULAZIONE

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

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Fusion è un ceppo con produzione di schiuma bassa.