

# AWRI FUSION

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 cariocanus* (híbrido no OMG). Denominada también AWRI 1502.

## Origen 🌐

Australian Wine Research Institute

### TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Fusión tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 18-30°C (64-86°F). A temperaturas de 15°C (59°F) esta cepa muestra una tasa de fermentación relativamente moderada.

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

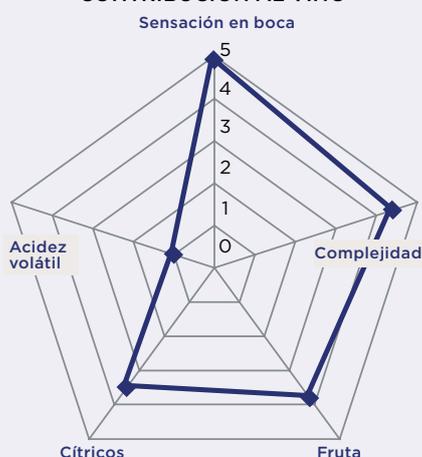
Esta cepa híbrida contribuye de forma notable al volumen y textura del vino, aumenta la complejidad y el aroma de las notas frutales, tales como melocotón, nectarina, ralladura de limón, y las notas florales para los vinos blancos. Para tintos varietales, estos aromas incluyen cerezas, bayas rojas, perfume y violetas machacadas.

### APLICACIONES

AWRI Fusion se recomienda para aumentar la complejidad tanto en nariz como en boca. Particularmente apta para variedades de uva blanca como Pinot Gris/Grigio, Chardonnay, Semillón, Chenin Blanc y Colombard, contribuyendo positivamente al aroma.

AWRI Fusion es perfecta para vinos tintos como Pinot Noir y Pinotage y fue la levadura más popular en las catas de Pinot Noir del 8º International Cool Climate Symposium (Ref. S. Logan, Twitter, 2012). Para otras variedades de uva tinta como Cabernet, Merlot y Malbec, esta cepa híbrida mejorará la complejidad, la sensación en boca y la intensidad frutal.

#### CONTRIBUCIÓN AL VINO



Datos obtenidos de la 13ª Australian Wine Industry Technical Conference, Workshop 29, (2007).

### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Fusion tiene necesidades nutricionales de bajas a moderadas. En mostos altamente clarificados, la fermentación 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 Fusion tiene una tolerancia alcohólica alta en el rango de 15-16% (v/v).

### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

### FLOCULACIÓN

AWRI Fusion tiene buenas propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica.

### FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Fusion es una cepa con baja formación de espuma.