

# AWRI 350 E VINI ROSATI

## Informazioni sulla ricerca



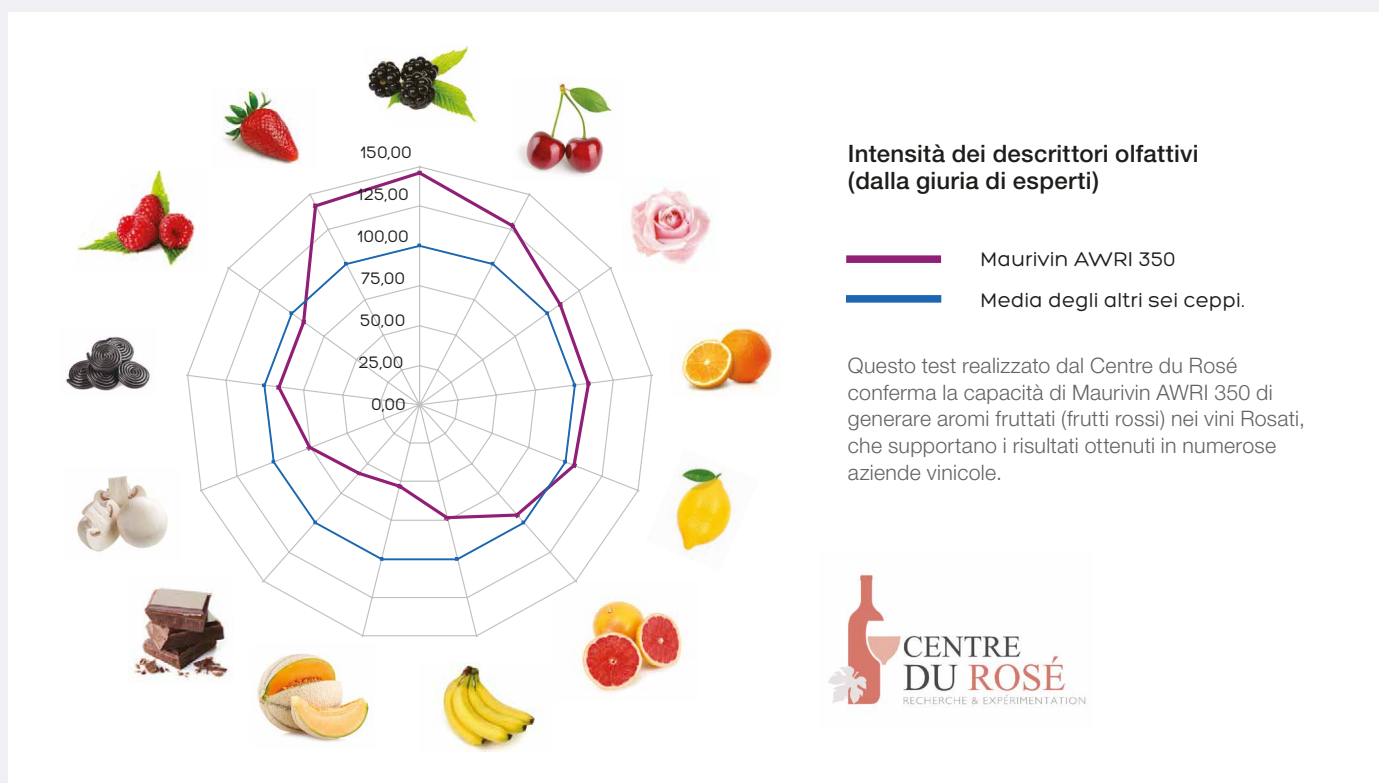
### AWRI 350: UN CEPPLO DI LIEVITO AROMATICO

Maurivin AWRI 350 è ben noto per la sua capacità di produrre composti aromatici (esteri e alcoli superiori) durante la fermentazione alcolica. Questo lievito è consigliato per produrre vini fruttati (sia rossi che Rosati) da varietà come Syrah, Grenache, Merlot e Cabernet Sauvignon. Con una velocità di fermentazione media e un basso consumo di azoto, AWRI 350 deve essere utilizzato a temperature superiori a 15°C, tenendo conto delle sue proprietà di flocculazione.



### AWRI 350: UN CEPPLO ADATTO ALLA PRODUZIONE DI VINI ROSATI

Maurivin AWRI 350 è attualmente utilizzato in numerose aziende vinicole per la produzione di vini Rosati. Maurivin ha voluto confrontare il ceppo Maurivin AWRI 350 in microvinificazioni prodotte nel Centre du Rosé con altri sei ceppi di lievito. Due giurie di esperti di degustazione hanno effettuato un'analisi sensoriale dei vini ottenuti, valutando l'intensità dei principali descrittori aromatici dei vini Rosati della Provenza.



*Protocollo: sette ceppi di lievito sono stati utilizzati per fermentare un mosto composto da una combinazione di Grenache / Syrah / Vermentino (50/45/5), con un pH di 3,23 e un potenziale alcolico del 12,2% v/v ad una temperatura costante di 16,5°C. Una valutazione del lievito alla fine della fermentazione, usando la tecnologia del DNA, ci ha permesso di verificare che i lieviti inoculati hanno generato la fermentazione. Le giurie di esperti (30 persone) hanno assaggiato i vini. Le analisi della varianza indicano che Maurivin AWRI 350 è significativamente diverso rispetto al descrittore "ciliegia" ed era comparabile solo a un altro degli altri sei ceppi.*

*Legenda: il valore "medio" corrisponde alla media (espressa da 1 a 100) dei punteggi ottenuti per gli altri sei ceppi di lievito. Il valore "AWRI 350" è calcolato (in percentuale) rispetto alla media.*