

AWRI OBSESSION

Informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito non-Saccharomyces secco attivo puro utilizzato per incrementare il colore e la complessità nei vini rossi.

Tipologia ☼

Metschnikowia pulcherrima.

Origine 🌐

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano e prodotto in licenza da AB Biotek. Conosciuto anche con il nome AWRI 3050.

APPORTO AL VINO

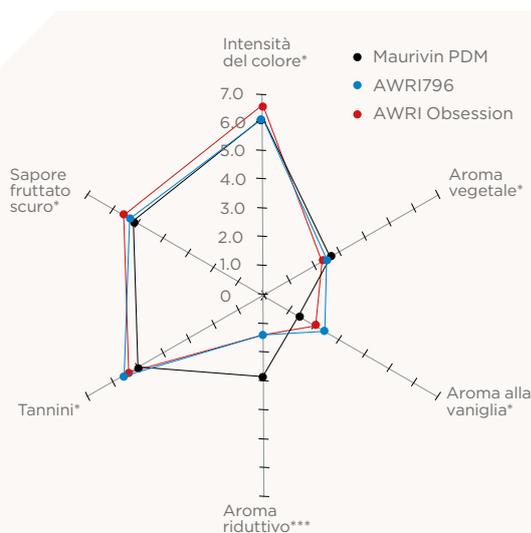
AWRI Obsession è noto per lo più per la sua capacità di incrementare in modo significativo l'intensità del colore dei vini rossi. Inoltre, l'aroma viene esaltato e il gusto presenta una complessità e una struttura maggiori rispetto ai vini realizzati con il *Saccharomyces cerevisiae*. Questo lievito produce un sapore fruttato più scuro ed è in grado di nascondere caratteri verdi.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Obsession presenta una lunga fase di latenza rispetto al *Saccharomyces cerevisiae* pari a due o tre giorni; una volta iniziata la fermentazione, questo lievito ha una velocità di fermentazione da media a rapida a temperature di 20-30°C (68-86°F).

APPLICAZIONI

Nell'ambito delle prove di applicazione condotte in Australia nel 2017 e nel 2018, è stato dimostrato che i succhi dell'uva rossa sono ideali per questo lievito. I vini Merlot, Cabernet Sauvignon e Shiraz realizzati con questo lievito producono caratteristiche fruttate scure più intense rispetto ai vini realizzati con il *Saccharomyces cerevisiae*. AWRI Obsession è ideale per i vinificatori che desiderano esaltare la qualità del loro vino.



Analisi sensoriale per i vini Shiraz durante la vendemmia 2018. Le fermentazioni sono state condotte presso l'azienda vitivinicola per prove, ovvero l'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano, a 20°C con vini AWRI Obsession inoculati in modo sequenziale con AWRI 796.

TASSO DI DOSAGGIO

AWRI Obsession dovrebbe essere aggiunto a 800ppm (80g/hL) per ottenere l'impianto nel mosto e per assicurare una fermentazione dominante utilizzando questo lievito.

TEMPERATURA DI REIDRATAZIONE

Per questo lievito si consiglia di utilizzare una temperatura di reidratazione di 30-35°C (86-95°F) per ottenere la massima prestazione.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Obsession è considerato un consumatore di azoto da basso a medio; le prove di applicazione con un minimo di 250mgN/L sono riuscite a raggiungere la fermentazione fino all'essiccazione. Per raggiungere il massimo impatto di questo lievito, prima di raggiungere il 50% del completamento dello zucchero non si dovrebbe aggiungere nessun nutriente complesso contenente lievito inattivo.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

AWRI Obsession è un basso produttore di SO₂, con una produzione totale di SO₂ proveniente dal *Saccharomyces cerevisiae* inoculato in modo sequenziale.

TOLLERANZA ALCOLICA

La tolleranza alcolica di AWRI Obsession è bassa e si aggira intorno al 6-7%, per cui l'inoculazione sequenziale con un lievito *Saccharomyces cerevisiae* come AWRI 796 o un lievito simile al PDM è essenziale nella fase centrale della fermentazione.

ACIDITÀ VOLATILE

Questo lievito ha dimostrato di non produrre livelli di acidità volatile superiori a 0,3 mg/L nelle prove di applicazione.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Obsession è un ceppo con produzione di schiuma da bassa a media.