

AWRI ROSA

Informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro che intensifica i composti rosei/floreali dell'alcol 2-feniletilico e 2-feniletile acetato nel vino.

Tipologia ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Origine 🌐

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano. Prodotto su licenza da AB Biotek. Anche conosciuto come AWRI 2965.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Rosa mostra una fase di latenza da breve a media ed una fermentazione da media a rapida a temperature di 15–28°C (59–82°F). A temperature basse si consiglia di spegnere la refrigerazione verso la fine della fermentazione per consentire al lievito di fermentare a secco.

APPORTO AL VINO

AWRI Rosa è stato selezionato per la sua naturale capacità di produrre livelli elevati di alcol 2-feniletilico e 2-feniletile acetato in tutti i tipi di vino. Questi composti sono ben noti per i loro aromi floreali e ai petali di rosa e sono presenti in concentrazioni elevate nei vini finiti realizzati con questo lievito.

APPLICAZIONI

In seguito ad anni di prove complete di viticoltura commerciale a cura del Dottor Toni Cordente dell'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano, le migliori varietà di uva adatte per questo lievito sembrano essere le uve bianche che richiedono un importante contributo dal lievito. Particolarmente indicato per varietà come Pinot grigio, Riesling, Chardonnay, Colombard e Semillon. AWRI Rosa è stato provato su uve rosse come Grenache e Shiraz, tuttavia le note di frutti rossi e frutti di bosco vengono mascherati dall'uso di questo lievito, suggerendone un utilizzo più efficace per le uve bianche.

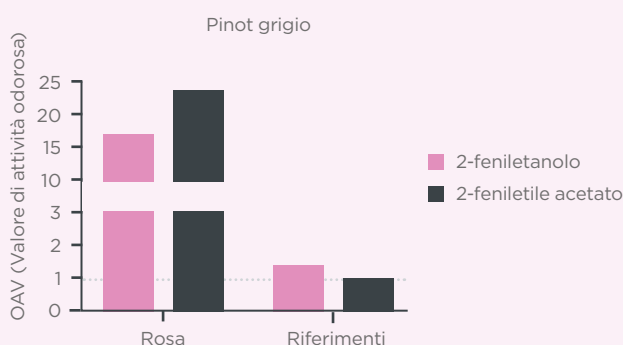


Figura 1: OAV del 2-feniletanolo e 2-feniletile acetato relativi alla soglia aromatica di ciascun composto. Le fermentazioni sono state condotte nel laboratorio Hickinbotham Roseworthy Wine Science Laboratory di Adelaide, in Australia.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Rosa è considerato un consumatore di azoto da basso a medio, perciò sono richieste solo le aggiunte standard di azoto per formare la biomassa del lievito nei primi giorni di fermentazione. Si raccomanda tuttavia, nei mosti più impegnativi dal punto di vista nutrizionale, di aggiungere un supplemento nutrizionale per ridurre al minimo il rischio di fermentazione ferma o rallentata.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI Rosa ha una buona tolleranza alcolica fino a 15% (v/v).

ACIDITÀ VOLATILE

Questo lievito ha mostrato la propensione a produrre un livello massimo di VA pari a 0,3 g/l, e alcune prove applicative suggeriscono una riduzione dell'acido acetico fino a 0,1 g/l se confrontato con altri lieviti commerciali.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Rosa è un lievito a bassa produzione di schiuma e può essere utilizzato per la fermentazione in botte.

ATTIVITÀ KILLER

AWRI Rosa è in grado di produrre la tossina Killer, e pertanto domina la fermentazione.

Lo sviluppo di questo lievito è stato finanziato da :

Wine
Australia