

AWRI ZEVII

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 kudriavzevii (non-OGM ibrido).

Origine 🌐

Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano. Conosciuto anche con il nome AWRI 1503.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Zevii mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature di 18-30°C (64-86°F). Questo lievito ibrido è un fermentatore moderato a temperature basse di 15°C (59°F).

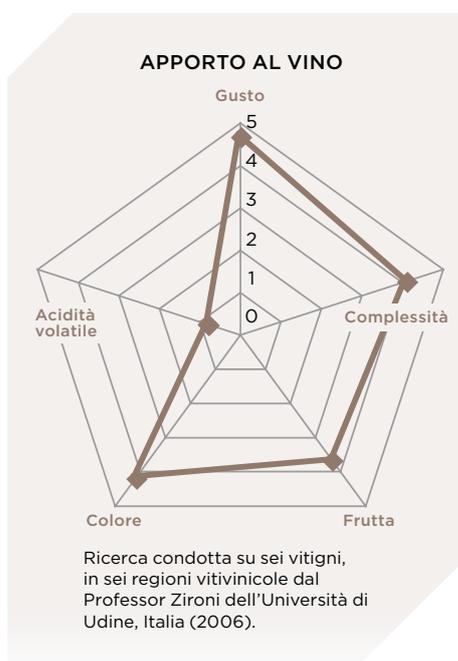
APPORTO AL VINO

AWRI Zevii ha la capacità di esaltare sensibilmente la complessità del vino mantenendo al contempo un forte carattere varietale. L'ibrido conferisce ricchezza al gusto che risulta più fruttato, complesso e strutturato. Gli aromi varietali fruttati esaltati nel vino bianco includono l'albicocca, la pesca e la pera. Nei vini rossi le sostanze aromatiche sono meno delicate, consentendo agli aromi varietali di emergere.

APPLICAZIONI

AWRI Zevii è consigliato per incrementare la complessità e la concentrazione di frutta dei vini. Le sostanze aromatiche prodotte da questo ibrido sono particolarmente adatte alle varietà di uva bianca come il Pinot Gris/Grigio, il Viognier e il Verdelho.

AWRI Zevii è molto popolare per la sua capacità di incrementare il gusto delle varietà di uva rossa come il Cabernet, lo Shiraz/Syrah, il Malbec e il Merlot.



FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Zevii è considerato un consumatore moderato di azoto. La fermentazione in mosti altamente chiarificati può comportare un più rapido impoverimento di azoto amminato libero. In queste situazioni 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 Zevii mostra una buona tolleranza alcolica compresa tra 14,5 e 15,5% (v/v).

ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

Generalmente inferiore a 30 mg/L.

FLOCCULAZIONE

AWRI Zevii possiede buone proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Zevii è un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata.

Consultazione: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, gennaio 2008.

Consultazione: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, maggio 2011.