

AWRI PARAGON

Información del producto

Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa e híbrida utilizada para potenciar las matices afrutados tropicales y la sensación en boca en uvas Chardonnay de alta calidad.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae
x Saccharomyces paradoxus (híbrido sin OMG).

Origen 🌐

El Australian Wine Research Institute y fabricado bajo licencia por AB Biotek. Denominada también AWRI 1501.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Paragon tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 13-26 °C.

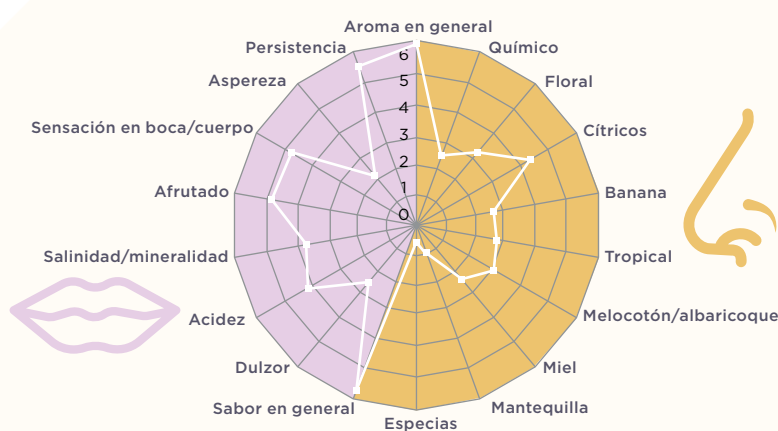
CONTRIBUCIÓN AL VINO

El vino resultante utilizando AWRI Paragon tiene intensos aromas de fruta tropical, además de notas de ésteres y florales que permanecen en el vino acabado. El balance de todos los compuestos de aromas genera un efecto sinérgico que solo se ve en uvas Chardonnay de calidad superior. AWRI Paragon también impacta en el paladar aumentando el volumen, la complejidad y la sensación en boca, algo coherente en las series de levaduras híbridas AWRI.

APLICACIONES

En ensayos para la elaboración de vino en los EE. UU. y Australia, quedó demostrado que AWRI Paragon es un fermentador fiable y estable de Chardonnay en cuba. Esta levadura debería utilizarse cuando se pretenda añadir valor no solo a vinos Chardonnay, sino también Colombard, Semillon y otras variedades de vinos blancos. Debe actuarse con prudencia con las fermentaciones en barrica, ya que esta levadura puede producir algo de espuma en algunos mostos.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



Datos de análisis descriptivos de nueve expertos en vino de un Chardonnay 2017 producido en la bodega de investigación de la Universidad de California, Davis. La fruta de buena calidad procedía de la región de Yolo y se recogió a 24,6 grados Brix. Las fermentaciones se llevaron a cabo en triplicado a 15 °C durante ocho días resultando en azúcares residuales equivalentes a <1g/L.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Paragon tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas, por tanto, solo se requieren los agregados de nitrógeno estándar para crear biomasa de levadura en los primeros días de la fermentación. No obstante, en mostos nutricionalmente exigentes, es recomendable añadir un suplemento nutricional como Mauriferm Plus para garantizar un riesgo mínimo de fermentaciones paradas o enlentecidas.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

AWRI Paragon puede producir un total de entre 20-30 mg/l de SO₂ al final de la fermentación.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI Paragon tiene una tolerancia alcohólica muy buena de hasta 15 % v/v.

ACIDEZ VOLÁTIL

Se ha demostrado que esta levadura produce un nivel máximo de VA de 0,3 g/l en ensayos de aplicación, incluso en mostos de Chardonnay con alto contenido de azúcar.

ACTIVIDAD KILLER

AWRI Paragon puede producir la toxina killer, por tanto, domina la fermentación.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Paragon es una levadura con formación de espuma moderada y, por tanto, debería utilizarse si se lleva a cabo la fermentación en barrica.

Referencia: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, mayo de 2011.