

AWRI ROSA INTENSE

Información del producto

Producto ☆

Una levadura seca activa pura que exagera los compuestos rosas/florales del 2-feniletanol y el 2-feniletil acetato en el vino.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Origen 🌐

El Instituto Australiano de Investigación del Vino y producido bajo licencia por AB Biotek. También conocido como AWRI 2940.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Rosa Intense tiene una fase de latencia corta a media con una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 15–28° C (59–82° F). A temperaturas más frías, recomendamos apagar el enfriamiento hacia el final de la fermentación para permitir que la levadura fermente en seco.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Se seleccionó AWRI Rosa Intense debido a su capacidad inherente para producir niveles extremadamente altos de 2-feniletanol y acetato de 2-feniletilo en todos los estilos de vino. Estos compuestos son bien conocidos por sus aromas florales y a pétalos de rosa, y están presentes en concentraciones extremadamente altas en vinos acabados elaborados con esta levadura.

APLICACIONES

Después de años de extensos ensayos comerciales de vinificación realizados por el Dr. Toni Cordente en el Instituto Australiano de Investigación del Vino, financiado por Wine Australia, las mejores variedades de uva adecuadas para esta levadura parecen ser variedades blancas como Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombard y Semillon. AWRI Rosa Intense se ha probado en variedades de uvas tintas y se ha determinado que no es adecuada.

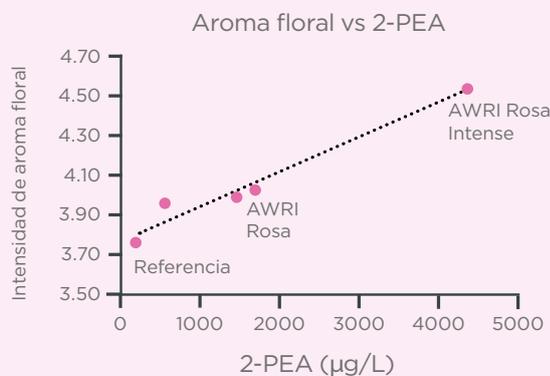


Figura 1: Evaluación de la intensidad del aroma floral de un Chardonnay 2018 después de 12 meses en botella con AWRI Rosa Intense vs AWRI Rosa vs una cepa de referencia. Se llevaron a cabo fermentaciones de 20 litros en el Laboratorio de Ciencias del Vino Hickinbotham Roseworthy en Adelaide, Australia, y fueron juzgadas por un panel de expertos con correlación contra la concentración de acetato de 2-feniletilo de cada vino.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Rosa Intense se considera una consumidora de nitrógeno de bajo a medio, por lo tanto, solo se requieren las adiciones estándar de nitrógeno para construir biomasa de levadura en los primeros días de fermentación. Sin embargo, se recomienda en los jugos nutricionalmente desafiantes agregar un suplemento nutricional para garantizar un riesgo mínimo de fermentación paralizada o enlentecida.

TOLERANCIA AL ALCOHOL

AWRI Rosa Intense tiene muy buena tolerancia al alcohol, hasta 15% v/v.

ACIDEZ VOLÁTIL

Se ha demostrado que esta levadura produce un nivel de VA máximo de 0,3 g/l, y algunas pruebas de aplicación sugieren una disminución en el ácido acético de hasta 0,1 g/l en comparación con otras levaduras comerciales.

ESPUMOSIDAD

AWRI Rosa Intense es una levadura de baja espuma, por lo tanto, se puede utilizar para la fermentación en barrica.

ACTIVIDAD ASESINA

AWRI Rosa Intense es capaz de producir toxina asesina (o toxina killer), por lo tanto, domina la fermentación.

El desarrollo de esta levadura fue financiado por:

Wine
Australia