

AWRI ZEVII

Información del producto

Producto ☆

Una levadura de vino pura, seca, activa e híbrida, seleccionada por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces kudriavzevii (híbrido sin OMG).

Origen 🌐

El Australian Wine Research Institute. Denominada también AWRI 1503.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Zevii tiene una fase de latencia corta y es un fermento rápido a temperaturas de 18-30 °C. Esta levadura híbrida es un fermento moderado a temperaturas inferiores a 15 °C.

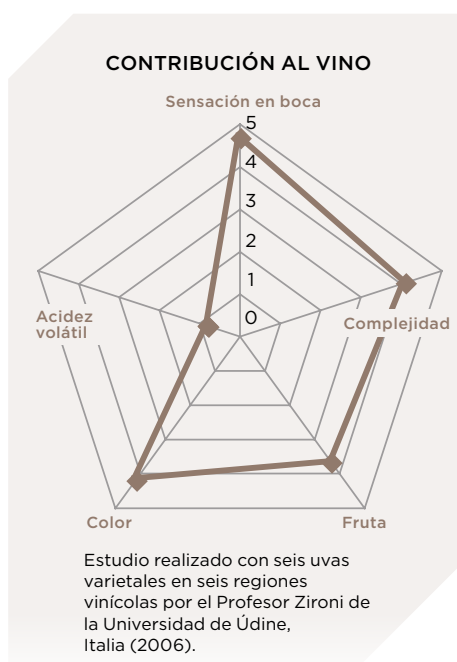
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI Zevii tiene la capacidad de potenciar significativamente la complejidad del vino y a su vez respetar el fuerte carácter varietal. Aporta riqueza al paladar con aromas afrutados mejorando la complejidad y la textura. Los aromas frutales varietales potenciados en el vino blanco incluyen albaricoque, melocotón y pera. En vinos tintos, los compuestos aromáticos son menos sutiles, permitiendo que se hagan presentes los aromas varietales.

APLICACIONES

AWRI Zevii se recomienda para aumentar la complejidad y concentración frutal de los vinos. Los aromas producidos de este híbrido son particularmente aptos para variedades de uva blanca como Pinot Gris/Grigio, Viognier y Verdejo.

AWRI Zevii es interesante para aumentar el volumen y la sensación en boca de variedades de uva tinta como Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot.



REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Zevii tiene necesidades nutricionales moderadas. La fermentación en zumos altamente clarificados puede producir el agotamiento rápido del amino nitrógeno libre. En estos casos puede ser necesario añadir fosfato diamónico o suplemento nutricional Mauriferm.

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

La producción de alcohol de este híbrido es similar a Maurivin PDM (16 g de azúcar por 1 % de etanol).

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI Zevii muestra una buena tolerancia alcohólica en el rango de 14,5-15,5 % (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Generally less than 0.3 g/L.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Generalmente inferior a 30 mg/L.

FLOCULACIÓN

AWRI Zevii tiene buenas propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Zevii es una cepa con formación de espuma de baja a moderada.

Referencia: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, enero de 2008.

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