

AWRI 1503

informations sur le produit

Produit ☆

Une levure de vinification sèche active pure hybride sélectionnée pour sa capacité à augmenter la complexité en bouche et des arômes.

Type ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces kudriavzevii* (hybride non OGM).

Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien.

TAUX DE FERMENTATION

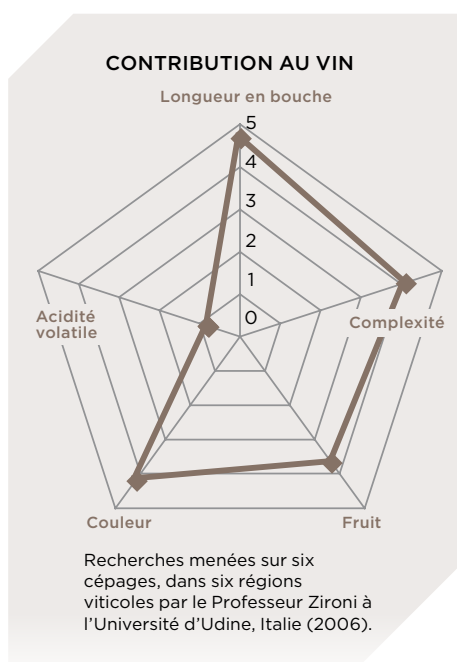
AWRI 1503 présente une phase de latence courte et un taux de fermentation rapide à des températures comprises entre 18 et 30°C. Cette levure hybride a un taux de fermentation modéré à des températures de 15°C environ.

CONTRIBUTION AU VIN

AWRI 1503 permet d'améliorer de manière significative la complexité du vin tout en conservant d'importants caractères variétaux. Cette levure hybride confère une richesse en bouche, avec des saveurs de fruits, une complexité et une texture accrues. Les arômes fruités variétaux exacerbés du vin blanc comprennent l'abricot, la pêche et la poire. Pour le vin rouge, la levure fait ressortir les arômes variétaux.

APPLICATIONS

AWRI 1503 est recommandée pour augmenter la complexité et la concentration en fruit des vins. Les arômes produits par cette levure hybride sont particulièrement adaptés aux cépages blancs tels que le Pinot Gris, le Viognier et le Verdelho. AWRI 1503 est très appréciée pour ses propriétés d'augmentation de la rondeur et de la longueur en bouche des cépages rouges, tels que le Cabernet, la Syrah, le Malbec et le Merlot.



BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI 1503 est considérée comme modérée. La fermentation dans des jus très clarifiés, peut entraîner un appauvrissement rapide en azote aminé libre. Dans ces circonstances, l'ajout de DAP ou d'un activateur de fermentation Mauriferm peut être nécessaire.

RENDEMENT EN ALCOOL

Le rendement en alcool de cette levure hybride est similaire à celui de Maurivin PDM (16g de sucre pour 1% d'éthanol).

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI 1503 présente une bonne tolérance à l'alcool de l'ordre de 14,5-15,5% (v/v).

ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/L.

PRODUCTION TOTALE DE SO₂

Généralement inférieure à 0,3 g/L.

FLOCULATION

AWRI 1503 possède de bonnes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique.

PRODUCTION DE MOUSSE

AWRI 1503 est une souche dont la production de mousse est faible à modérée.