

AWRI 1503

COATEC

PRODUTO

Levedura seca ativa selecionada pura para vinhos, selecionada por sua capacidade de realçar aromas e dar complexidade ao paladar.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae x kudriavzevii (OGM não híbrido).

ORIGEM

Desenvolvido pelo Instituto Vitivinícola Australiano (AWRI).

TAXA DE FERMENTAÇÃO

AWRI 1503 exibe uma fase lenta curta, sendo um fermentador veloz a temperaturas mais altas de 18-30°C. Esta levedura híbrida é um fermentador moderado a temperaturas mais baixas (15°C).

NECESSIDADE DE NITROGÊNIO

AWRI 1503 é considerado um consumidor moderado de nitrogênio. A fermentação de mostos muito clarificados pode resultar no rápido esgotamento do nitrogênio livre. Nestes casos, pode ser necessária a adição de maiores quantidades de ativantes de fermentação.

TOLERÂNCIA DE ÁCOOL

AWRI 1503 apresenta uma boa tolerância ao álcool 14,5 - 15,5% de álcool (v/v).

RENDIMENTO EM ÁLCOOL

Essa levedura possui rendimento alcoólico similar ao da Maurivin PDM (16g de açúcar por 1% de etanol).

ÁCIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FLOCULAÇÃO

Possui boas propriedades de sedimentação, assim que terminada a fermentação alcoólica.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

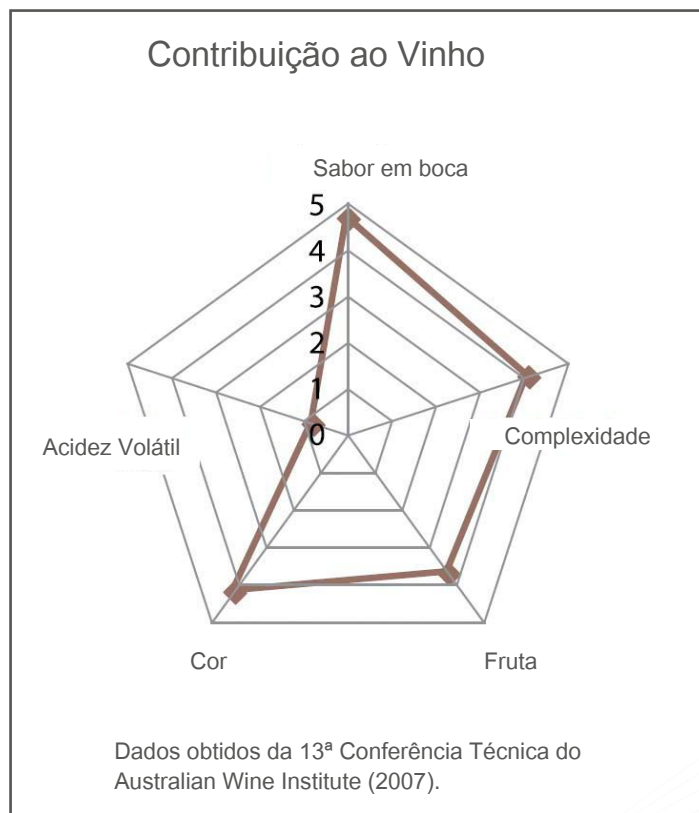
Possui de baixa a moderada produção de espuma.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AWRI 1503 tem a capacidade de melhorar significativamente a complexidade do vinho, enquanto mantém fortes características varietais. Este híbrido transmite riqueza ao paladar, com sabores frutados, maior complexidade e textura. Os aromas realçados em vinhos brancos incluem: damasco, pêssego e pêra. Nos vinhos tintos, os aromas são menos sutis, permitindo destacar os aromas varietais.

APLICAÇÕES

AWRI 1503 é recomendada para aumentar a complexidade e concentração de fruta dos vinhos. Os aromas produzidos por este híbrido são particularmente adequados para as variedades de uvas brancas como Pinto Gris / Grigio, Viognier e Verdelho. AWRI 1503 é amplamente utilizada para aumentar o paladar e sabor boca de variedades de uvas tintas, tais como Cabernet, Syrah, Malbec e Merlot.



GRÁFICO

Pesquisa realizada em seis variedades, em seis regiões vinícolas pelo professor Zirone da Universidade Udine, Itália (2006).