

# AWRI FUSION

# 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 *Saccharomyces cariocanus* híbrido (não OGM).

## ORIGEM

Desenvolvido pelo Instituto Australian Wine Research (AWRI).

## TAXA DE FERMENTAÇÃO

AWRI Fusion exibe uma fase lenta curta, sendo um fermentador veloz a altas temperaturas (de 18-30°C). Esta levedura híbrida é um fermentador relativamente moderado a temperaturas mais baixas (15°C). Necessidade de nitrogênio: AWRI Fusion 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 AO ÁLCOOL

AWRI Fusion apresenta alta tolerância ao álcool 15-16% de álcool (v/v).

## RENDIMENTO EM ÁLCOOL

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

## ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

## FLOCULAÇÃO

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

## FORMAÇÃO DE ESPUMA

Possui baixa produção de espuma.

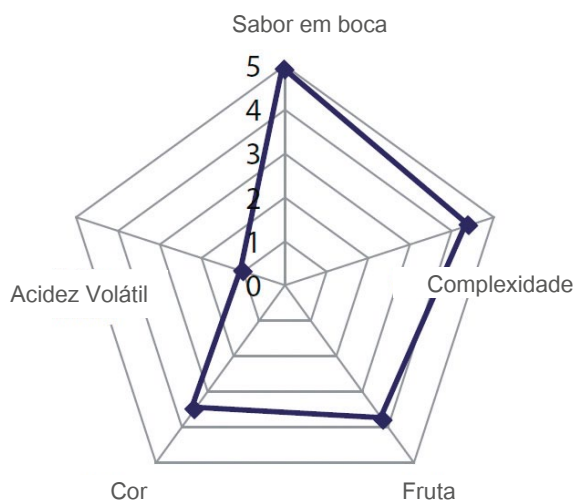
## CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Esta levedura híbrida fornece uma importante contribuição ao gosto e a textura do vinho, com aumento da complexidade e da persistência de características frutadas ao paladar. AWRI Fusion possui a capacidade de liberar os aromas varietais em vinhos brancos, incluindo pêssego e casca de limão. Há também os aromas florais sutis, especialmente violetas.

## APLICAÇÕES

AWRI Fusion é altamente recomendada quando existe a necessidade de aumentar a complexidade de ambos, tanto aroma como o sabor do vinho. Em varietais brancos, tais como Pinot Gris / Grigio, Chardonnay, Semillon, Chenin Blanc e Colombard, esta estirpe híbrida contribui positivamente para o aroma. Para varietais tintos, incluindo Cabernet, Merlot e Malbec, este híbrido melhora a complexidade, sabor em boca e intensidade da fruta.

## Contribuição ao Vinho



Dados obtidos da 13ª Conferência Técnica do Australian Wine Institute (2007).