

PRODUTO

Levedura seca, ativa, pura para vinho, selecionada por suas características aromáticas.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae (historicamente denominada bayanus).

ORIGEM

Bordeaux, França. Faz parte da coleção de culturas do Instituto Australiano do Vinho AWRI.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais quentes 18-25°C, AWRI R2 demonstra uma taxa média de fermentação. Temperaturas mais baixas como 15°C podem ser usadas em mostos de excelente qualidade.

NECESSIDADE DE NITROGÊNIO

AWRI R2 é considerada uma levedura que consome teores médios a elevados de nitrogênio. É altamente recomendável adição de suplementos de nitrogênio quando esta for baixa nos mostos (ver ficha de informação sobre a assimilação de nitrogênio pela levedura).

ATIVIDADE KILLER

AWRI R2 é uma espécie que possui atividade killer.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

AWRI R2 apresenta boa tolerância ao álcool, na faixa de 14-15% (v / v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de baixa a moderada produção.

FLOCULAÇÃO

AWRI R2 tem propriedades de sedimentação excelentes logo após a fermentação alcoólica.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AWRI R2 é notável por seus altos níveis de aromas frutados que aporta, como frutas tropicais, toranja, goiaba, lichia e abacaxi. AWRI R2 é popular na elaboração de vinhos brancos, quando se quer forte contribuição de aromas frutados.

APLICAÇÕES

AWRI R2 é ideal para elaboração de vinhos brancos, em particular, Riesling, Semillon e Gewürztraminer. Sua capacidade de contribuir com aromas frutados da levedura também se torna útil nas variedades Colombard e Chenin Blanc.

Curva de Fermentação

Açúcar
g/L

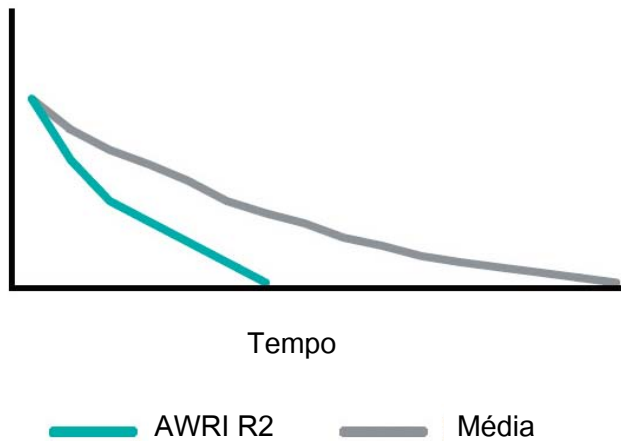


GRÁFICO 1

Reflexo das curvas de fermentação sob condições Australianas típicas, a 12°C, em mosto de alta qualidade.