

AWRI 350

COATEC

PRODUTO

Levedura seca, ativa, pura para vinhos, selecionada por suas propriedades aromáticas.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae (historicamente denominada bayanus).

ORIGEM

Coleção do Australian Wine Institute (AWRI).

TAXA DE FERMENTAÇÃO

AWRI 350 é um fermentador moderado em temperaturas mais quentes (20-30°C) com uma fase inicial curta. As temperaturas baixas (10-15°C) não são apropriadas para esta estirpe, devido a suas características floculantes inerentes.

NECESSIDADE DE NITROGÊNIO

AWRI 350 é considerada baixa consumidora de nitrogênio.

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

AWRI 350 apresenta uma tolerância moderada ao álcool, de 12-13% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de formação baixa a moderada.

FLOCULAÇÃO

AWRI 350 é uma cepa floculante e exibe propriedades de sedimentação tão logo termine a fermentação, formando depósitos muito compactos.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AWRI 350 produz altos níveis de componentes aromáticos e de sabor transmitidos aos vinhos, muitas vezes descritos como “ésteres frutados”, tais como abacaxi e banana. É uma cepa de levedura indicada a produtores que querem uma contribuição positiva da levedura.

APLICAÇÕES

Uma linhagem de uso geral recomendada para a produção de variedades de vinhos brancos de variedades de uvas neutras, onde o produtor exige uma contribuição aromática e positiva de um fermento. Devido a suas características floculantes, AWRI 350 também é adequada para a produção de vinhos muito aromáticos de variedades de uvas como Gewürztraminer e Moscato, onde os ésteres aromáticos da levedura são complementados. AWRI 350 também é adequado para a produção de vinhos tintos do estilo Nouveau de variedades de uvas como Gamay e Grenache.

Formação de Éster

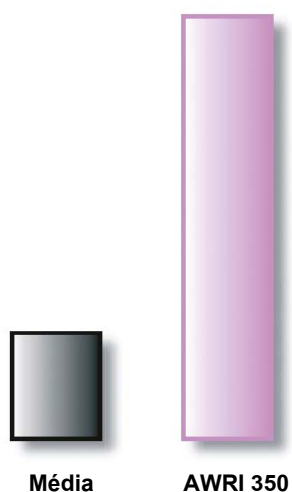


GRÁFICO 1

Valores representativos de dados da indústria global obtidos pela AB Mauri.