



MAURIVIN AWRI 350

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

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.

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.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho que se destaca pela elevada produção de ésteres aromáticos

TIPO

Saccharomyces cerevisiae
(historicamente denominada *bayanus*).

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 exhibe propriedades de sedimentação tão logo termine a fermentação, formando depósitos muito compactos.

DOSE

20-40 g/hL