



AWRI 796

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

ORIGEM

AWRI 796 foi isolada pela primeira vez na África do Sul.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Moderado a rápido fermentador em temperaturas mais elevadas (20-30°C), com uma fase de latência relativamente curta. Para mosto de uvas brancas com poucos sólidos e com maturidade elevada, AWRI 796 pode exigir cuidadoso manejo e aclimação para fermentação a temperaturas mais baixas (abaixo de 15-18°C) e com alto álcool potencial. Sob estas condições é recomendado que se permita que a temperatura, se eleve acima dos 15°C no final da fermentação.

REQUERIMENTO DE NITROGÊNIO

AWRI 796 é tecnicamente considerada uma levedura que consome pouco nitrogênio e normalmente completa fermentação de mostos de quantidades relativamente baixas de nitrogênio. Brancos: Para mostos de alto potencial alcoólico e baixo número de sólidos, a elevada adição de nitrogênio (100mg DAP/L) ajudará a produzir uma grande população de células saudáveis.

Tintos: AWRI 796 é bastante tolerante a mostos de vinhos tintos de elevado potencial alcoólico e com reduzido nitrogênio, mas será beneficiada pela adição de nitrogênio. O Australian Wine Institute acredita que a tolerância a baixo nitrogênio em fermentações de uvas tintas com alto conteúdo de sólidos é resultado da liberação de lipídios e aminoácidos das cascas/sólidos durante a fermentação.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AWRI 796 produz baixos níveis de aroma e compostos de sabor e é considerado um fermento relativamente neutro. É uma cepa de levedura muito indicada para a fermentação de variedades distintos, onde o produtor quer pouca ou nenhuma interferência da cepa de levedura sobre o caráter natural da variedade. Em mostos de uvas tintas, AWRI 796 produz aromas de amora, ameixa e passas. (veja a ficha de pesquisa sobre essa levedura e Syrah).

Continua...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

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

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

AWRI 796 apresenta boa tolerância ao álcool no intervalo de 14,5 - 15,5% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de baixa formação de espuma.

FLOCULAÇÃO

AWRI 796 apresenta excelentes propriedades de sedimentação após a fermentação alcoólica.

DOSE

20-40 g/hL



APLICAÇÕES

AWRI 796 é geralmente recomendada para produção de vinhos tintos, particularmente varietais, tais como Syrah, Cabernet, Merlot e Pinot Noir. Para que fermentação de vinhos brancos tenha muito sucesso em variedades tais como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling e Semilon (é recomendado aclimatar o fermento a baixas temperaturas antes do contato com o mosto cuidadosamente, bem como adicionar quantidades suplementares de nitrogênio caso se fizer necessário). Agitação e aumento de temperatura durante as etapas finais da fermentação ajudam a manter a levedura em suspensão.