

MAURIVIN AWRI ROSA

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

FONTE

Australian Wine Research Institute e produzido sob licença da AB Biotek. Também conhecido como AWRI 2965.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

AWRI Rosa tem uma fase de latência curta a média com uma velocidade de fermentação média a rápida em temperaturas de 15-28°C. Em temperaturas mais baixas, recomendamos desligar o resfriamento no final da fermentação para permitir que a levedura consuma todo açúcar.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

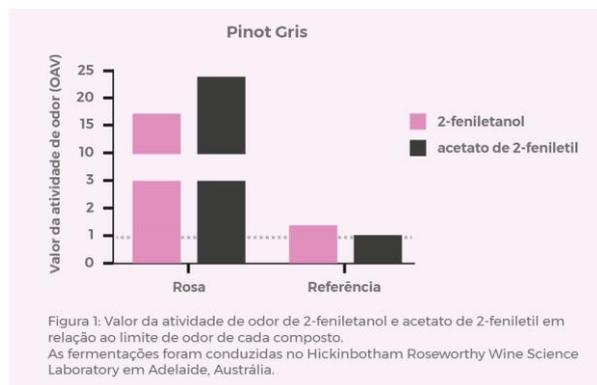
AWRI Rosa é considerado fermento de baixo a médio consumidor de nitrogênio, portanto, apenas as adições padrão de nitrogênio para construir a biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação são necessárias. Recomenda-se, no entanto, em mostos nutricionalmente pobres, adicionar um suplemento nutricional para garantir o risco mínimo de fermentação parada ou lenta.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AWRI Rosa foi selecionada devido à sua capacidade inerente de produzir níveis elevados de 2-feniletanol e acetato de 2-feniletil em todos os estilos de vinho. Estes compostos são bem conhecidos pelos seus aromas que lembram pétalas de rosas e florais e estão presentes em altas concentrações nos vinhos fermentados com esta levedura.

APLICAÇÕES

Após anos de extensos testes de vinificação comercial pelo Dr. Toni Cordente no Australian Wine Research Institute financiado pela Wine Australia, as melhores variedades de uvas adequadas para esta levedura parecem ser variedades brancas que necessitam de uma forte contribuição da levedura. Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombard e Semillon são bem adequados. AWRI Rosa foi testado em variedades de uvas tintas, como Grenache e Shiraz, no entanto, notas varietais e de frutas vermelhas foram mascaradas ao usar esta levedura, sugerindo que esta cepa é mais adequada para variedades de uvas brancas.



FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Uma levedura seca pura e ativa que intensifica compostos de 2-feniletanol e acetato de 2-feniletil (Rosas/Floral) no vinho.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Rosa apresenta boa tolerância ao álcool (até 15% v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura demonstrou produzir um nível máximo de 0,3g/L, com alguns testes de aplicação sugerindo uma redução no ácido acético de até 0,1g/L em comparação com outra levedura comercial.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

AWRI Rosa é uma levedura com baixa formação de espuma, podendo ser usada para fermentação em barrica.

ATIVIDADE KILLER

AWRI Rosa é capaz de produzir toxina Killer, portanto, domina a fermentação.

DOSE

20-40 g/hL