



AWRI UVAmAX

Uma levedura pura, seca, ativa e híbrida usada para diminuir avacidez volátil do vinho, especialmente em vinhos doces de colheita tardia.

FONTE

Australian Wine Research Institute e fabricado sob licença pela AB Biotek. Também chamado de AWRI 1505.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

AWRI UVAmAX tem uma fase de latência curta com uma taxa de fermentação média a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

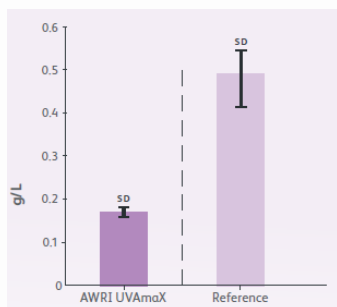
AWRI UVAmAX tem necessidades nutricionais baixas a moderadas, portanto, apenas adições padrão de nitrogênio são suficientes para criar biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AWRI UVAmAX tem a capacidade natural de reduzir o nível de acidez volátil do vinho. O vinho resultante elaborado com esta levedura torna-se mais agradável devido à redução dos aromas de ácido acético (vinagre) e acetato de etilo (esmalte).

APLICAÇÕES

Em testes para vinificação de Chardonnay, Merlot, Zinfandel e Semillon na Austrália e nos EUA, análises químicas e sensoriais mostraram que AWRI UVAmAX reduz claramente a acidez volátil. Recomendamos usar este fermento quando se deseja reduzir os níveis de acidez volátil que podem ser elevados (vinhos doces de colheita tardia, por exemplo). A alta tolerância ao álcool desta levedura a torna adequada para tais aplicações.



Produção de AV (como ácido acético) a partir de AWRI UVAmAX e uma cepa de referência na uva Zinfandel de Sonoma com 30,8 graus Brix. As fermentações foram realizadas em triplicata a 25°C na adega de pesquisa da Universidade de Davis na Califórnia.

FICHA TÉCNICA

TIPO

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces uvarum* (híbrido não OGM)

TOLERÂNCIA AO ALCÓOL

Superior a 16% v/v em alguns testes de aplicação, quando testado com alto teor de açúcar.

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura demonstrou produzir um nível máximo de VA de 0,2 g/l em ensaios de aplicação, mesmo em mostos Zinfandel com alto teor de açúcar.

ATIVIDADE KILLER

Pode produzir a Toxina Killer, dominando assim a fermentação.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Formação baixa a moderada

PRODUÇÃO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

Pode produzir 20-30 mg/l de SO₂ até o final da fermentação.

DOSE

20-40 g/hL