



MAURIVIN AWRI PARAGON

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada por suas características aromáticas de frutas tropicais.

FONTE

Australian Wine Research Institute e produzido sob licença da AB Biotek. Também conhecido como AWRI 1501.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

AWRI Paragon tem uma fase de latência curta, com uma velocidade de fermentação média a rápida entre temperaturas de 13 a 26°C.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

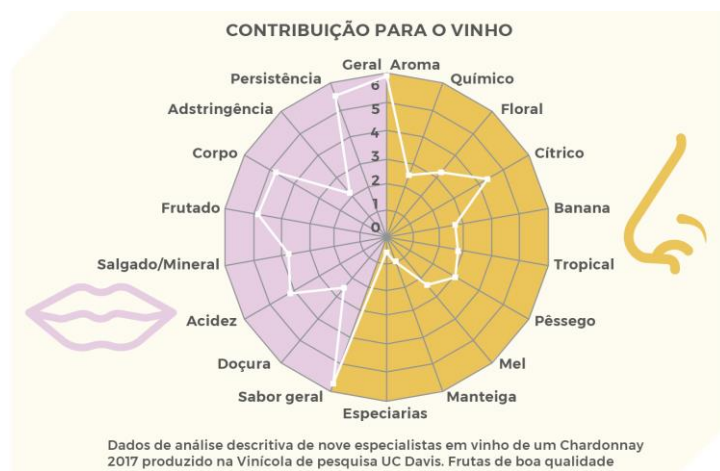
AWRI Paragon é considerado baixo para médio consumidor de nitrogênio, portanto, apenas as adições padrão de nitrogênio para construir biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação são requeridas. No entanto, é recomendado em sucos nutricionalmente pobres adicionar um suplemento nutricional para garantir o risco mínimo de fermentação parada ou lenta.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

O vinho resultante usando AWRI Paragon tem aromas intensos de frutas tropicais, bem como notas de éster e florais que permanecem no vinho terminado. O equilíbrio de todos os compostos aromáticos gera um efeito sinérgico que só é visto em Chardonnay de qualidade premium. AWRI Paragon também impacta no paladar, produzindo vinhos com mais complexidade e sensação na boca, o que é consistente em toda a série de leveduras híbridas AWRI.

APLICAÇÕES

Em testes de vinificação nos EUA e na Austrália, AWRI Paragon mostrou ser um fermentador confiável e estável. Esta levedura deve ser utilizada quando se deseja agregar valor aos vinhos Chardonnay, mas também Colombard, Semillon e outras variedades brancas. Deve-se ter cuidado com a fermentação em barricas, pois essa levedura pode produzir espuma em alguns mostos.



FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Um fermento híbrido seco puro e ativo usado para realçar características de frutas tropicais e sensação de boca em vinhos Chardonnay de alta qualidade.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae x *saccharomyces paradoxus* (híbrido não OGM).

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

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

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura demonstrou produzir um nível máximo de 0,3g/L em testes de fermentação, mesmo em mostos Chardonnay com alto teor de açúcar.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

AWRI Paragon é uma levedura com média formação de espuma, portanto, deve-se ter cuidado ao realizar a fermentação em barril.

PRODUÇÃO DIÓXIDO DE ENXOFRE

AWRI Paragon pode produzir entre 20-30 mg/L de SO₂ total no final da fermentação.

ATIVIDADE KILLER

AWRI Paragon é capaz de produzir toxina killer, portanto, domina a fermentação.

DOSE

20-40 g/hL