

AWRI 350

Specificità tecnica

Prodotto

Lievito secco attivo da vinificazione.
Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Genere/Specie

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Origine

Collezione dell' Istituto di Ricerca
Vitivinicola Australiano (AWRI).

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 15°C ed i 28°C
Fase di latenza : breve
Vigore : ceppo mediamente vigoroso
Fabbisogni azotati : molto alti

Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 14.5 % (v/v)
Produzione di acidità volatile : debole
Consumo di acido malico : debole
Produzione di SO₂ : nulla
Produzione di spuma : debole
Flocculazione : eccellente
Attività Killer: sensibile

Confezioni : 500 g sotto vuoto.

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dall'umidità.

Dose di utilizzo : 20 g/hl per vino rosso,
30 g/hl per vino bianco, 40 g/hl per
mosti chiarificati.

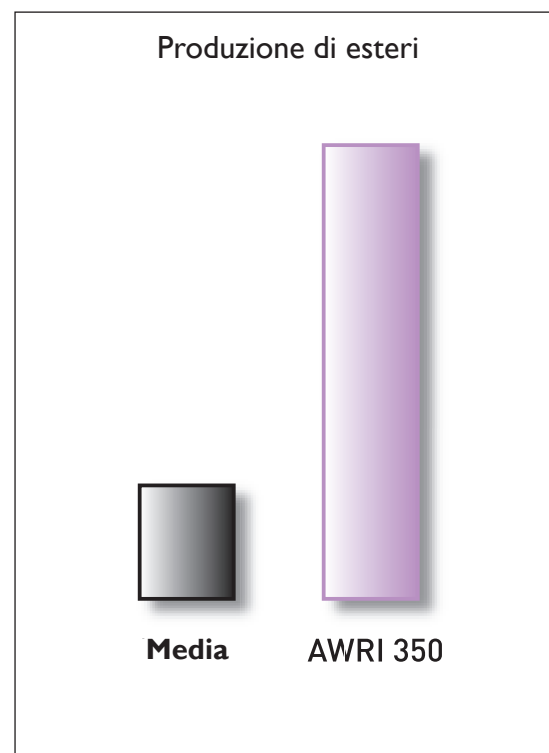
Contributo al vino

Maurivin AWRI 350 produce grandi quantità di esteri (composti aromatici provenienti dalla fermentazione).

Maurivin AWRI 350 offre un interessante equilibrio tra potenza aromatica e la struttura.

Applicazioni

Maurivin AWRI 350 è consigliato per la produzione di vini giovani aromatici rossi (Merlot, Montepulciano, Teroldego), rosati (Corvina veronese, Rondinella, Sangiovese) e bianchi (Moscato Bianco).



Dati basati su esperienze globali ottenute dal gruppo AB MAURI.