



AWRI R2

Specificità tecnica

Prodotto

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

Genere/Specie

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Origine

Isolato da Brian Croser nel vigneto di Sauternes. In deposito nella collezione di coltura dell'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano (AWRI).

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 10°C ed i 20°C
Fase di latenza : breve
Vigore : ceppo vigoroso tra i 20°C ed i 30°C
Fabbisogni azotati : elevati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 15% (v/v)
Produzione di acidità volatile : debole
Consumo di acido malico : debole
Produzione di SO₂ : debole
Produzione di spuma : debole
Flocculazione : eccellente
Attività Killer: Killer (tossina tipo K2)

Confezioni : 500 g o 10 kg 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.

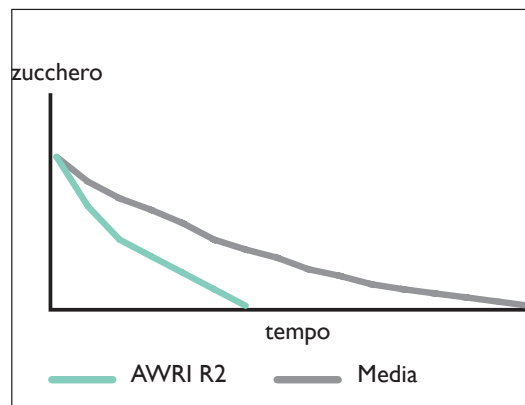
Contributo al vino

Maurivin AWRI R2 produce grandi quantità di composti aromatici di fermentazione di tipo esteri (fruttato e floreale) ed esalta la nota varietale liberando precursori d'aroma.

Applicazioni

L'uso di Maurivin AWRI R2 è raccomandato per l'elaborazione di vini bianchi secchi o amabili (Garganega, Trebbiano, Riesling). Maurivin AWRI R2 è ottimo per la rifermentazione in autoclave per frizzanti sia bianchi che rossi "lambruschi".

Curva di fermentazione a 12°C



Curve di fermentazione in condizioni industriali, a 12 ° C e con l'uso di mosto di qualità elevata