

AWRI ROSA INTENSE

Informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro che mette in grande risalto i composti rosei/floreali dell'alcol 2-feniletilico e 2-feniletile acetato nel vino.

Tipologia ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Origine 🌐

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano. Prodotto su licenza da AB Biotek. Anche conosciuto come AWRI 2940.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

AWRI Rosa Intense mostra una fase di latenza da breve a media ed una fermentazione da media a rapida a temperature di 15–28°C (59–82°F). A temperature basse si consiglia di spegnere la refrigerazione verso la fine della fermentazione per consentire al lievito di fermentare a secco.

APPORTO AL VINO

AWRI Rosa Intense è stato selezionato per la sua naturale capacità di produrre livelli estremamente alti di alcol 2-feniletilico e 2-feniletile acetato in tutti i tipi di vino. Questi composti sono ben noti per i loro aromi floreali e ai petali di rosa e sono presenti in concentrazioni estremamente alte nei vini finiti realizzati con questo lievito.

APPLICAZIONI

In seguito ad anni di prove complete di viticoltura commerciale a cura del Dottor Toni Cordente dell'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano, le migliori varietà di uva adatte per questo lievito sembrano essere le uve bianche come Pinot grigio, Riesling, Chardonnay, Colombard e Semillon. AWRI Rosa Intense è stato provato ma sembra essere poco adatto a diverse varietà di uve rosse.

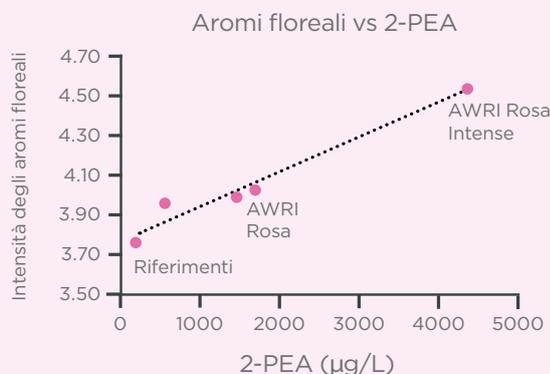


Figura 1: Valutazione dell'intensità degli aromi floreali di uno Chardonnay 2018 dopo 12 mesi in bottiglia con AWRI Rosa Intense vs AWRI Rosa vs un ceppo di riferimento. Le fermentazioni 20L sono state condotte nel laboratorio Hickenbotham Roseworthy Wine Science Laboratory di Adelaide, in Australia e valutate da un panel di esperti con particolare attenzione rispetto alla concentrazione di 2-feniletile acetato di ciascun vino.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Rosa Intense è considerato un consumatore di azoto da basso a medio, perciò sono richieste solo le aggiunte standard di azoto per formare la biomassa del lievito nei primi giorni di fermentazione. Si raccomanda tuttavia, nei mosti più impegnativi dal punto di vista nutrizionale, di aggiungere un supplemento nutrizionale per ridurre al minimo il rischio di fermentazione ferma o rallentata.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI Rosa Intense ha una buona tolleranza alcolica fino a 15% (v/v).

ACIDITÀ VOLATILE

Questo lievito ha mostrato la propensione a produrre un livello massimo di VA pari a 0,3 g/l, e alcune prove applicative suggeriscono una riduzione dell'acido acetico fino a 0,1 g/l se confrontato con altri lieviti commerciali.

PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI Rosa Intense è un lievito a bassa produzione di schiuma e può essere utilizzato per la fermentazione in botte.

ATTIVITÀ KILLER

AWRI Rosa Intense è in grado di produrre la tossina Killer, e pertanto domina la fermentazione.

Lo sviluppo di questo lievito è stato finanziato da:

Wine
Australia