



...du moût

...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

AWRI 1503

LEVURE SÈCHE ACTIVE

AWRI 1503 est recommandée pour renforcer la concentration, la complexité aromatique et la structure en bouche. Cette souche est adaptée à des cépages blancs de type Chardonnay, Viognier. AWRI 1503 est recommandée sur des cépages rouges tels que Cabernet, Syrah, Malbec et Merlot.

Genre et origine

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces kudriavzevii (souche hybride non OGM) Développée par Maurivin et l'Institut de Recherche Viti-Vinicole Australien (AWRI).

Caractéristiques oenologiques

AWRI 1503 apporte de la complexité au vin en respectant l'expression variétale des cépages. Cette souche hybride renforce la sensation de structure en bouche, la complexité aromatique et a également un impact positif sur la longueur en bouche. Des arômes de pêche, poire et abricot sont décrits sur certains cépages blancs. En rouge, l'apport aromatique de la levure est moindre ce qui permet l'expression des notes variétales du cépage.

Caractéristiques microbiologiques

Cinétique de fermentation AWRI 1503 a une phase de latence courte et une vitesse de fermentation modérée à rapide entre 18°C et 30°C. En dessous de 15°C, la vitesse de fermentation de AWRI 1503 est plus lente.

Besoins en azote AWRI 1503 a un besoin modéré en azote. Une fermentation de moûts clarifiés peut se traduire par une consommation accrue en éléments azotés. Dans ce cas, un apport de DAP ou d'un activateur de type Mauriferm peut être nécessaire.

Rendement en éthanol Le rendement en éthanol est de 16g pour 1% d'éthanol (v/v)

Tolérance à l'éthanol AWRI 1503 a une bonne tolérance à l'éthanol 14,5-15,5% (v/v).

Acidité volatile Généralement moins de 0,3 g/L.

Floculation AWRI 1503 a de bonnes propriétés de sédimentation après la fin de la fermentation

Formation de mousse Production faible à modérée de mousse

Conditionnement et conservation

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.