



AWRI 796

LEVURE SÈCHE ACTIVE

AWRI 796 est recommandée pour la production de vins rouges notamment à base de Syrah, Grenache, Merlot et Cabernet sauvignon. En blanc, AWRI 796 donnent des résultats très flatteurs sur le cépage Chardonnay en renforçant la sensation de 'rondeur' et en produisant des notes d'agrumes.

Genre et origine

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. AWRI 796 a été isolée pour la première fois en Afrique du Sud.

Caractéristiques oenologiques

AWRI 796 produit de faibles quantités d'esters et d'arômes. Cette souche est parfaitement adaptée pour la fermentation de moûts dont le vinificateur souhaite préserver les arômes variétaux. AWRI 796 peut, dans certaines conditions, produire des arômes de mûres, prunes et raisins.

Sur des moûts vinifiés à basse température, il est recommandé d'acclimater la souche avant la fermentation et de faire des additions d'azote si nécessaire. Une agitation et/ou une augmentation de la température en fin de fermentation permettra à la levure de se maintenir en suspension et d'achever plus facilement la fermentation.

Caractéristiques microbiologiques

Cinétique de fermentation AWRI 796 fermente de manière modérée à rapide dans une gamme de température de 20°C à 30°C après une phase de latence généralement assez courte. Sur des moûts blancs très murs et de faible turbidité, il est demandé une attention particulière notamment une acclimatation de la souche au froid si la température de fermentation est inférieure à 15-18°C. Dans ces conditions, il est recommandé d'élever la température en fin de fermentation.

Besoins en azote AWRI 796 est généralement une souche faiblement consommatrice d'azote et achève les fermentations sans aucun apport d'azote. Blancs: pour des moûts potentiellement riches en alcool et de faible turbidité, plusieurs additions d'azote (100mg/L DAP) permettront d'obtenir une grande population de cellules saines. Rouges: AWRI 796 tolère des moûts plus pauvres en azote et à fortes teneurs en alcool potentiel mais l'ajout d'azote sera bénéfique. L'AWRI considère que la libération d'acides aminés et de lipides au cours de la macération permet à la levure de fermenter des moûts rouges plus pauvres en azote.

Tolérance à l'éthanol La tolérance à l'éthanol de AWRI 796 est de l'ordre de 14,5-15,5% (v/v).

Acidité volatile Généralement inférieure à 0,3 g/l.

Formation de mousse AWRI 796 produit très peu de mousse

Floculation AWRI 796 montre d'excellentes propriétés de sédimentation après la FA

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.