

# AWRI 350

## Especificaciones técnicas

### Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por sus caracteres aromáticos.

### Tipo

*Saccharomyces cerevisiae.*

### Origen

La colección del Australian Wine Research Institute.

### Tasa de fermentación

AWRI 350 es un fermentador de tasa moderada a temperaturas más cálidas (20-30°C; 68-86°F) con un tiempo de demora corto. Las temperaturas bajas de fermentación (10-15°C; 50-59°F) no son apropiadas para esta cepa, debido a sus características floculantes inherentes.

### Requerimiento de nitrógeno

AWRI 350 se considera un consumidor de poco nitrógeno.

### Tolerancia alcohólica

AWRI 350 exhibe una tolerancia alcohólica moderada en el rango de 12-13% (v/v).

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

### Formación de Espuma

Es una cepa de espuma baja a moderada.

### Floculación

AWRI 350 es una cepa floculante y exhibe propiedades de sedimentación rápidas hacia el final de la fermentación, formando orujos muy compactos.

### Contribución al vino

AWRI 350 produce altos niveles de componentes de aroma y sabor al vino con los caracteres contribuyentes a menudo descriptos como "ésteres frutales", tales como piña y banana. Es una cepa de levadura muy deseada cuando el enólogo requiere una contribución positiva y obvia de la levadura.

### Aplicaciones

Una cepa de levadura de propósito general recomendada para la producción de vino blanco de variedades de uva neutrales, donde el enólogo requiere una contribución aromática positiva y obvia de la levadura. Debido a sus características floculantes, AWRI 350 también es apropiada para la producción de vinos muy aromáticos de variedades de uva tales como la Gewürztraminer y Moscatel, donde los ésteres aromáticos de la levadura son complementarios. AWRI 350 también es apropiado para la producción de vinos tintos estilo nouveau, de variedades de uva tales como la Gamay y la Grenache.



Valores representativos de datos industriales globales obtenidos por A B Mauri.