

Producto

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

Tipo

Saccharomyces cerevisiae [var. *bayanus*].

Origen

Bordeaux, Francia. Depositada con la colección de cultura de The Australian Wine Research Institute.

Tasa de fermentación

A temperaturas más cálidas de 18-25°C (65-77°F), AWRI R2 exhibe un tasa media de fermentación. Temperaturas tan bajas como 15°C (54°F) pueden usarse con un jugo/mosto de alta calidad.

Requerimiento de nitrógeno

AWRI R2 se considera usuario de nitrógeno moderado a alto. Es altamente recomendable un suplemento de nitrógeno cuando se fermenta mosto o jugo que exhibe niveles de nitrógeno bajos (ver la hoja de Información de investigación de nitrógeno asimilador de levadura).

Actividad Killer

AWRI R2 es una cepa que tiene actividad Killer.

Tolerancia alcohólica

AWRI R2 exhibe buena tolerancia alcohólica en el rango de 14-15% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Formación de Espuma

Es una cepa de espuma baja a moderada.

Floculación

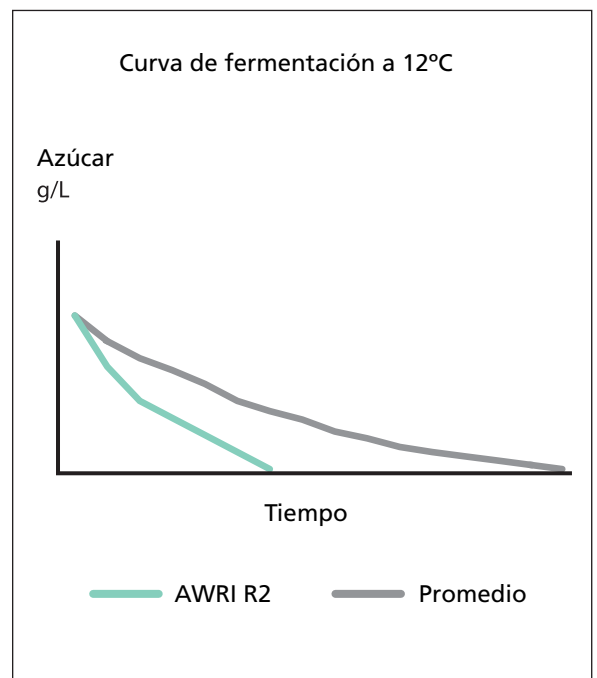
AWRI R2 tiene propiedades de sedimentación excelentes luego de la fermentación alcohólica.

Contribución al vino

AWRI R2 es notable por sus altos niveles de aromas frutales de levadura, tales como frutas tropicales, pomelo, guayaba, lichi y piña. AWRI R2 es popular en la fabricación de vino blanco cuando se necesita una contribución fuerte de aromas frutales.

Aplicaciones

AWRI R2 es ideal para la fabricación de vino blanco, en particular, Riesling, Semillon y Gewürztraminer. Su capacidad de contribuir con aromas frutales también hacen a esta levadura útil para variedades tales como la Colombard y Chenin Blanc.



Reflejo de las curvas de fermentación bajo condiciones australianas típicas, a 12°C y usando jugo de uvas de alta calidad.