PRODUKT	TYP	HERKUNFT
Eine reine aktive Wein-Trockenhefe, die aufgrund ihrer aromatischen Eigenschaften ausgewählt wurde.	*Saccharomyces cerevisiae*	Australian Wine Research Institute Hefekultursammlung

maurivin™

AWRI 350

Produktinformation

AROMABEITRAG

AWRI 350 produziert hohe Gehalte an Aroma- und Geschmacksverbindungen im Wein. Die Aromanoten werden im Allgemeinen als fruchtige Ester beschrieben. Beispiele: Ananas und Banane. Dieser Hefestamm ist sehr beliebt, wenn Önologen einen positiven und deutlichen Beitrag von der Hefe verlangen.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI 350 ist ein guter Fermentierer bei wärmeren Temperaturen (20-30°C) mit einer kurzen Lag-Phase. Niedrige Fermentationstemperaturen (10-15°C) sind für diesen Stamm aufgrund seiner inhärenten Ausflockungseigenschaften nicht geeignet.

STICKSTOFFBEDARF

AWRI 350 gilt als geringer Stickstoffverbraucher.

ANWENDUNGEN

Ein Hefestamm für die allgemeine Verwendung, empfohlen für die Weißweinproduktion aus neutralen Rebsorten, bei denen der Önologe einen positiven und deutlichen Aromabeitrag von der Hefe erwartet. AWRI 350 ist auch für die Produktion von natürlichen Süßweinen geeignet. AWRI 350 eignet sich für die Herstellung von hocharomatischen Weinen aus Rebsorten wie Gewürztraminer und Muscat, deren Aroma durch Ester der Hefe ergänzt werden. Letztlich ist AWRI 350 auch für moderne Rotweine sowie für Rosé-Weine aus Rebsorten wie Gamay und Grenache geeignet.

ALKOHOLTOLERANZ

ARWI 350 zeigt eine moderate Alkoholtoleranz im Bereich von 13-14 % (v/v).

FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/l

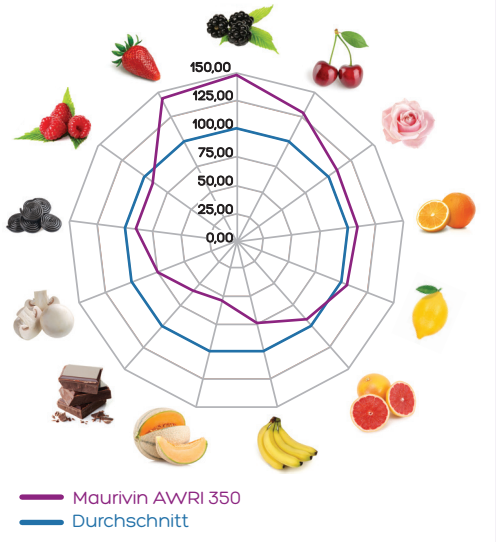
SCHAUMBILDUNG

Gering bis mittelmäßig schäumender Hefestamm.

AUSFLOCKUNG

AWRI 350 ist ein Stamm, der am Ende der Gärung ein gutes Sedimentationsverhalten zeigt und sehr kompakte Geläger bildet.

ESTERABGABE



Werte repräsentativ für die weltweit gesammelten AB Biotek Industriedaten

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Performance. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2022 AB MAURI / Datum: Donnerstag, 20. Oktober 2022 / www.abbiotek.com

AB Biotek PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI