

# AWRI OBSESSION

Produktinformation

## Produkt ☆

Eine reine aktive Trockenhefe (nicht *Saccharomyces*), die verwendet wird, um die Farbe und Komplexität in Rotweinen zu betonen.

## Typ ☼

*Metschnikowia pulcherrima*.

## Herkunft 🌐

Australian Wine Research Institute und lizenziert von AB Biotek. Auch als AWRI 3050 bekannt.

## AROMABEITRAG

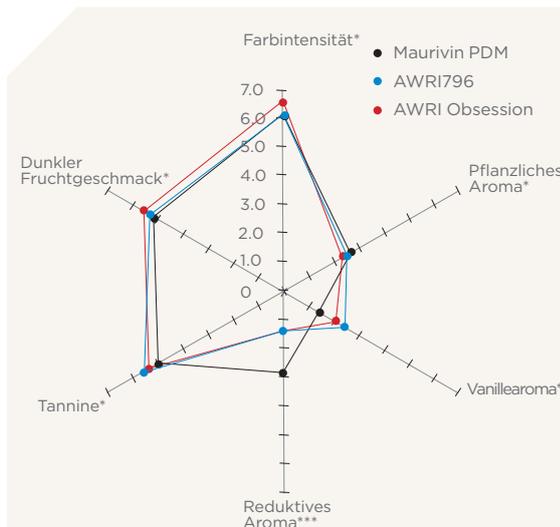
AWRI Obsession ist vor allem für seine Fähigkeit, die Farbe und Intensität von Rotweinen zu verstärken, bekannt. Außerdem wird das Aroma verbessert und der Abgang verfügt über mehr Komplexität und Struktur verglichen mit Weinen, die mit *Saccharomyces cerevisiae* hergestellt wurden. Diese Hefe produziert ein Geschmack von dunklen Früchten und hat die Fähigkeit, grüne Noten zu überdecken.

## GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI Obsession hat eine lange Lag-Phase (zwei bis drei Tage) verglichen mit *Saccharomyces cerevisiae*. Nach Fermentationsbeginn hat diese Hefe eine mittlere bis schnelle Gärgeschwindigkeit bei Temperaturen von 20–30°C (68–86°F).

## ANWENDUNGEN

Bei Anwendungsversuchen in Australien 2017 und 2018 wurde gezeigt, dass rote Rebensäfte ideal für diese Hefe sind. Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz-Weine, die mit dieser Hefe hergestellt wurden, produzieren intensivere Eigenschaften dunkler Früchte verglichen mit Weinen, die mit *Saccharomyces cerevisiae* produziert wurden. AWRI Obsession ist ideal für Weinhersteller, die den Wunsch haben, die Qualität ihres Weins zu verbessern.



Sensorische Analyse für Shiraz-Weine während des Jahrgangs 2018. Fermentierungen wurden im Australian Wine Research Institute bei 20°C in Versuchen mit AWRI Obsession-Weinen, die sequentiell mit AWRI 796 beimpft wurden, durchgeführt.

## DOSIERUNGSRATE

AWRI Obsession sollte zu 800 ppm (80 g/l) dosiert werden, um eine Einpflanzung in den Saft zu erreichen und eine dominante Fermentation durch diese Hefe sicherzustellen.

## REHYDRATATIONSTEMPERATUR

Eine Rehydratationstemperatur von 30–35°C (86–95°F) wurde für diese Hefe empfohlen, um die Leistung zu optimieren.

## STICKSTOFFBEDARF

AWRI Obsession gilt als niedriger bis mittelmäßiger Stickstoffverbraucher; Anwendungsversuche mit mindestens 250 mgN/l waren erfolgreich beim Erreichen einer Fermentation für trockenen Wein. Für die maximale Wirkung dieser Hefe sollte kein Nährstoff, der inaktive Hefe enthält, hinzugefügt werden, bevor nicht 50 % der Zuckers zu Alkohol abgebaut sind.

## GESAMT-SO<sub>2</sub>-PRODUKTION

AWRI Obsession ist ein niedriger SO<sub>2</sub>-Produzent; die Gesamt-SO<sub>2</sub>-Produktion stammt von der sequentiellen Inokulation mit *Saccharomyces cerevisiae*.

## ALKOHOLTOLERANZ

Die Alkoholtoleranz von AWRI Obsession ist niedrig, zwischen 6–7 %, daher ist die sequentielle Inokulation mit einer *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe wie AWRI 796 oder einer PDM-ähnlichen Hefe zur Mitte der Fermentation unumgänglich.

## FLÜCHTIGE SÄURE

Diese Hefe hat in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregrade über 0,3 g/l produziert.

## SCHAUMBILDUNG

AWRI Obsession ist eine gering bis mittelmäßig schäumende Hefe.