

PRODUKT ☆

Eine aktive Trockenreinzuchtheefe, die aufgrund ihrer Sortencharakteristik ausgewählt wurde

TYP

Saccharomyces cerevisiae

HERKUNFT

AWRI 796 wurde zuerst in Süd-Afrika isoliert

maurivin™



AWRI 796

Produktinformation

geeignet für
DIREKTAUFSTELLUNG

BEITRAG ZUM WEIN

AWRI 796 ist eine vielseitige Hefesorte, die für ihre Fähigkeit bekannt ist, außergewöhnliche Weiß- und Rotweine zu erzeugen. Bei der Weißweinherstellung betont sie subtile, sortentypische Aromen anstatt sie zu überdecken, sodass der wahre Charakter der Traube voll zur Geltung kommt. Bei der Rotweinvergärung bringt AWRI 796 reichhaltige Noten von Brombeere, Pflaume und Rosine hervor und verleiht dem aromatischen Profil des Weins Tiefe und Komplexität (siehe „Hefe & Shiraz Aromen Informationsblatt“).

GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI 796 ist ein guter Fermentierer bei Temperaturen von 20-30 °C mit einer relativ kurzen Eingewöhnungsphase. Für sehr reife weiße Trauben mit geringem Trubgehalt, muß AWRI 796 sorgfältig behandelt und an niedrige Gärtemperaturen von weniger als 15 - 18 °C gewöhnt werden, damit durch die Gärung ein hoher potentieller Alkoholgehalt erreicht wird. Unter diesen Umständen ist es zulässig, daß ein Anstieg der Temperatur auf > 15 °C gegen Ende der Gärung erfolgt.

STICKSTOFFBEDARF

AWRI 796 gilt als geringer Stickstoffverbraucher und vergärt auch Moste mit wenig frei verfügbarem Stickstoff und einem potentiell hohem Alkoholgehalt von < 13 %Vol. Weißwein: Für potentiell höhere Alkoholgehalte und gut vorgeklärte Moste kann eine gestaffelte Stickstoff-Zugabe (100 mg DAP/L) zu einer gesünderen Hefepopulation führen. Rotweine: AWRI ist hier tolerant gegenüber niedrigem Stickstoff. Trotzdem kann die Hefe von Stickstoffzugaben profitieren. Das Australische Weinforschungsinstitut (AWRI) ist der Auffassung, daß die Toleranz gegenüber niedrigem N-Gehalt durch die Freisetzung von Lipiden und Aminosäuren während der Maischegärung verursacht wird.

ANWENDUNGEN

AWRI 796 wird generell empfohlen für die Herstellung von Rotweinen, insbesondere aus Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot und Spätburgunder. Für die erfolgreiche Vergärung von Weißweinen, wie z.B. Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Semillon, ist es sinnvoll, die Hefe vor der Gärung sorgfältig an niedrigere Temperaturen zu gewöhnen. Stickstoff kann je nach Bedarf hinzugefügt werden. Ein Aufrühren und/oder Temperaturanstieg während oder in der Schlußphase der Gärung trägt dazu bei, die Hefe in Suspension zu halten.

ALKOHOLTOLERANZ

AWRI 796 zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich bis zu 14,5 - 15,5 Vol %



FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L



SCHAUMBILDUNG

AWRI 796 ist ein geringfügig schäumender Hefestamm

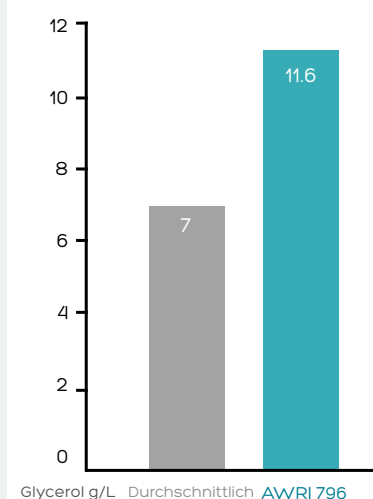


AUSFLOCKUNG

AWRI 796 zeigt ein gutes Sedimentverhalten nach der alkoholischen Gärung



GLYZERINPRODUKTION



Glycerol g/L Durchschnittlich AWRI 796