

AWRI CELEBRATE Produktinformation

Produkt ☆

Eine reine aktive Hybrid-Trockenhefe, die für die Verbesserung des Aromas und Mundgefühls in Schaumweinen und Premium-Weißweinen verwendet wird.

Typ ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces mikatae* (nicht-GMO hybrid).

Herkunft 🌐

The Australian Wine Research Institute und produziert unter der Lizenz von AB Biotek. Auch als AWRI 2526 bekannt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI Celebrate hat eine kurze Angärphase mit einer mittleren bis schnellen Gärgeschwindigkeit bei Temperaturen von 13-26°C.

AROMABEITRAG

AWRI Celebrate verfügt über eine ganze Reihe an neuartigen Eigenschaften, die das Aroma und Mundgefühl von Schaumweinen und Premium-Weißweinen verbessern. In der ersten Gärung eingesetzt, werden einerseits erdbeerartige und blumige Aromen freigesetzt. Es entstehen aber auch angenehme Brioche-Noten.

ANWENDUNGEN

In Praxiversuchen zur Schaumweinproduktion wurde AWRI Celebrate im internationalen Maßstab mit großem Erfolg eingesetzt. Auch Versuche mit australischen Chardonnay-Weinen verliefen hervorragend. Diese Hefe ist perfekt für die Kombination von fruchtigen und Brioche-artigen Aromen.

STICKSTOFFBEDARF

AWRI Celebrate gilt als geringer bis mittelmäßiger Stickstoffverbraucher. Daher sind nur stickstoffhaltige Standardzusätze zum Aufbau der Hefebiomasse in der ersten Gärphase erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, bei nährstoffarmen Mosten einen Nährstoffzusatz wie Mauriform Plus hinzuzugeben, um das Risiko einer feststehenden oder trägen Fermentation zu minimieren.

ALKOHOLTOLERANZ

AWRI Celebrate hat eine sehr gute Alkoholtoleranz von bis zu 16% v/v.

FLÜCHTIGE SÄURE

Diese Hefe hat in Praxisversuchen gezeigt, daß sie max. 0,2 g/L flüchtige Säure produziert. Dies gilt auch für sehr zuckerhaltige Chardonnay-Moste.

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

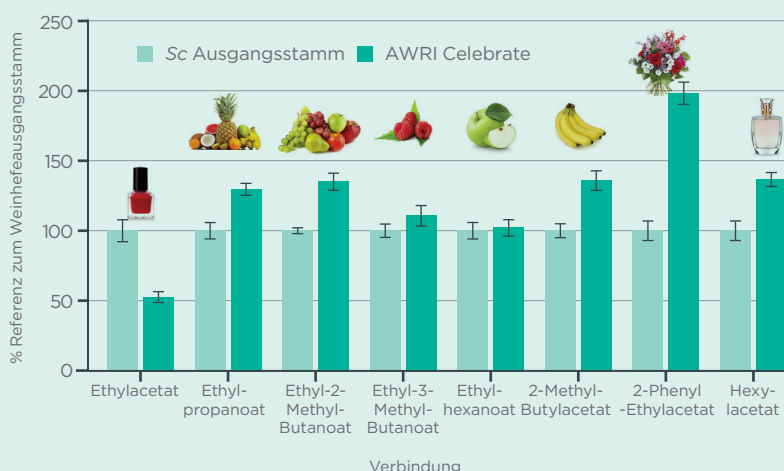
Im Allgemeinen weniger als 20-30 mg/L SO₂.

KILLER-AKTIVITÄT

AWRI Celebrate ist in der Lage, Killer-Toxine zu produzieren und dominiert daher die Fermentation.

SCHAUMBILDUNG

AWRI Celebrate ist eine niedrig bis mittelstark schäumende Hefe. Bei Faßgärungen daher bitte vorsichtig sein.



Hefebasierender, flüchtiger, geschmacksaktiver Metabolitvergleich von AWRI Celebrate und *S. cerevisiae* Ausgangsstamm in Chardonnay-Weinen (mit freundlicher Genehmigung von Dr. Jenny Bellon, The Australian Wine Research Institute).