

PRODUKT ☆

Eine reine aktive Wein-Trockenhefe, die aufgrund ihrer aromatischen Eigenschaften ausgewählt wurde.

TYP

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

HERKUNFT

Bordeaux, Frankreich
Australian Wine
Research Institute
Hefekultursammlung



AWRI R2

Produktinformation

AROMABEITRAG

AWRI R2 ist für seinen hohen Grad an fruchtigen Hefearomen wie tropische Früchte, Grapefruit, Guave, Litschi und Ananas bekannt. AWRI R2 ist bei der Weißweinherstellung beliebt, wenn ein kräftiger Beitrag von Fruchtaromen verlangt wird.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Bei wärmeren Temperaturen von 18-25°C (65-77°F) zeigt AWRI R2 eine kurze Lag-Phase und starke Gäraktivität. Bei kühleren Temperaturen von 14-18°C (58-65°F) weist dieser Stamm eine mittlere Gärgeschwindigkeit auf. Niedrige Temperaturen von nur 11°C (52°F) können bei hochwertigem Saft/Most verwendet werden.

STICKSTOFFBEDARF

AWRI R2 gilt als mittelmäßiger bis hoher Stickstoffverbraucher. Ein Stickstoffzusatz wird sehr empfohlen bei der Gärung von Mosten oder Säften mit niedrigem Stickstoffgehalt (siehe Informationsblatt „Yeast Assimilable Nitrogen Research“).

ANWENDUNGEN

AWRI R2 ist ideal für die Weißweinherstellung geeignet, vor allem für Riesling, Semillon und Gewürztraminer. Ihre Fähigkeit, zu fruchtigen Aromanoten beizutragen macht diese Hefe auch sehr beliebt für neutrale Sorten wie Colombard und Chenin Blanc.

ALKOHOLTOLERANZ

AWRI R2 zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 14-15 % (v/v). 

FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/l 

SCHAUMBILDUNG

Gering bis mittelmäßig schäumender Hefestamm. 

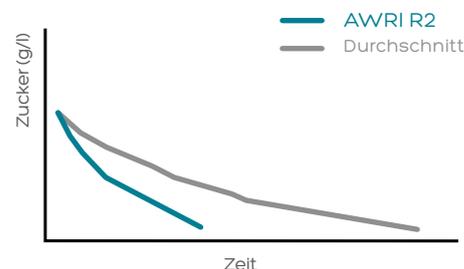
KILLER-AKTIVITÄT

AWRI R2 hat Killer-Aktivität. 

AUSFLOCKUNG

AWRI R2 verfügt über ausgezeichnete Ablagerungseigenschaften nach der alkoholischen Fermentation. 

FERMENTATIONSKURVE BEI 12°



Entspricht den Fermentationskurven unter typisch australischen Bedingungen, bei 12°C und unter Verwendung hochwertiger Traubensäfte.