

AWRI PARAGON Produktinformation

Produkt ☆

Eine reine aktive Trockenhefe, die zur Verbesserung tropischer Fruchtnoten und des Mundgefühls bei hochwertigem Chardonnay verwendet wird.

Typ

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

Herkunft

Australian Wine Research Institute und produziert unter der Lizenz von AB Biotek. Auch als AWRI 1051 bekannt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

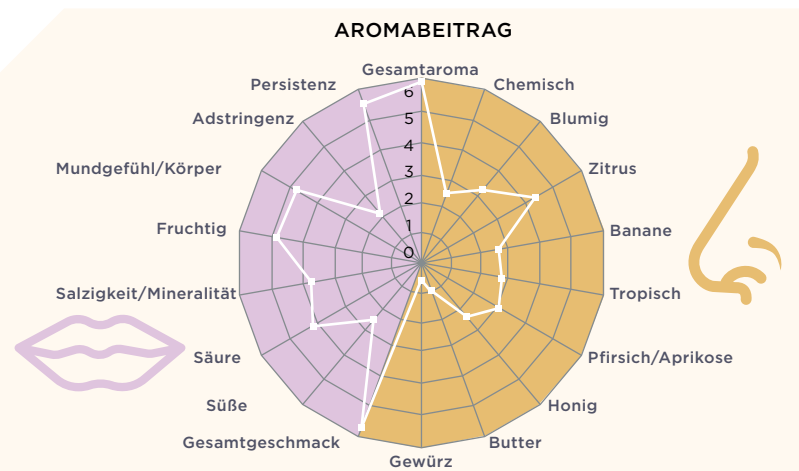
AWRI Paragon hat eine kurze Lag-Phase mit einer mittleren bis schnellen Gärgeschwindigkeit bei Temperaturen von 13-26°C (55-79°F).

AROMABEITRAG

Der daraus resultierende Wein verfügt über intensive tropische Fruchtaromen sowie esterhafte und blumige Noten, die im fertigen Wein beibehalten werden. Die Balance zwischen allen Aromaverbindungen hat einen synergistischen Effekt, der nur in hochwertigen Chardonnays zu sehen ist. AWRI Paragon wirkt sich auch auf den Abgang aus, produziert Weine mit erhöhtem Gaumengewicht, Komplexität und einem Mundgefühl, das bei allen AWRI Hybridhefen hinweg gleich ist.

ANWENDUNGEN

In Weinherstellungsversuchen in den USA und Australien hat AWRI Paragon sich als ein zuverlässiger und gleichmäßiger Fermentierer im Chardonnay-Tank erwiesen. Diese Hefe sollte verwendet werden, wenn der Wunsch besteht, Chardonnay-Weinen, aber auch Colombard, Semillon und anderen Weißweinsorten einen zusätzlichen Wert zu schenken. Sie sollte mit Vorsicht in Fassgärungen eingesetzt werden, dass diese Hefe bei manchen Säften Schaum produzieren kann.



Deskriptive Analysedaten von neun Weinexperten bei einem 2017 Chardonnay, hergestellt in der UC Davis Forschungsweinkellerei. Qualitätsfrüchte wurden aus der Yolo-Region bezogen und bei 24,6 Brix geerntet. Fermentationen wurden dreifach bei 15°C acht Tage lang durchgeführt bei einem Restzuckergehalt von <1 g/l.

geeignet für
DIREKTAUFSTELLUNG

STICKSTOFFBEDARF

AWRI Paragon gilt als geringer bis mittelmäßiger Stickstoffverbraucher, daher sind nur die Standardzusätze von Stickstoff für den Aufbau der Hefebiomasse in den ersten Tagen der Fermentation erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, bei nährstoffarmen Säften einen Nährstoffzusatz wie Mauriform™ Plus hinzuzugeben, um das Risiko einer festsitzenden oder trägen Fermentation zu minimieren.

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

AWRI Paragon kann insgesamt zwischen 20-30 mg/l SO₂ am Ende des Fermentationsprozesses produzieren.

ALKOHOLTOLERANZ

AWRI Paragon hat eine sehr gute Alkoholtoleranz von bis zu 15 % v/v.

FLÜCHTIGE SÄURE

Diese Hefe hat in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregrade über 0,3 g/l produziert, auch nicht bei hochgradig zuckerhaltigen Chardonnay-Säften.

KILLER-AKTIVITÄT

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

SCHAUMBILDUNG

AWRI Paragon ist eine mittelmäßig schäumende Hefe und es ist daher Vorsicht geboten bei Fassgärungen.

Referenz: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, Mai 2011