

AWRI ROSA

Produktinformation

Produkt ☆

Eine reine aktive Trockenhefe, die Rosè- bzw. blumige Verbindungen von 2-Phenylethanol und 2-Phenylethyl-Acetat in Weinen verstärkt.

Typ ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Herkunft 🌐

Australisches Weinforschungsinstitut (AWRI) und produziert unter der Lizenz von AB Biotek. Auch als AWRI 2965 bekannt.

geeignet für
DIREKTAUFSTELLUNG

GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI Rosa hat eine kurze Eingewöhnungsphase mit einer mittleren bis schnellen Gärgeschwindigkeit bei Temperaturen von 15-28°C. Bei kühleren Temperaturen empfehlen wir, die Kühlung gegen Ende der Gärung abzuschalten, um der Hefe zu ermöglichen, den Gärprozeß abzuschließen.

BEITRAG ZUM WEIN

AWRI Rosa wurde aufgrund seiner inhärenten Fähigkeit, erhöhte Grade an 2-Phenylethanol und 2-Phenylethyl-Acetat in allen Weinsorten zu produzieren, ausgewählt. Diese Verbindungen sind bekannt für ihre rosigen und blumigen Aromen und kommen hochkonzentriert in den mit dieser Hefe hergestellten Weinen vor.

ANWENDUNGEN

Nach Jahren umfassender kommerzieller Weinherstellungsversuche von Dr. Toni Cordente am Australischen Weinforschungsinstitut (AWRI), finanziert von Wine Australia, scheinen die am besten geeigneten Rebsorten weiße Sorten zu sein, wenn der Wunsch besteht, einen starken Aromabeitrag durch diese Hefe zu erzielen. Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombard und Semillon sind gut geeignet. AWRI Rosa wurde bei roten Rebsorten wie Grenache und Shiraz angewendet; die Aromanoten der roten Früchte und Beeren wurden jedoch von dieser Hefe überdeckt. AWRI Rosa ist daher besser für weiße Rebsorten geeignet.

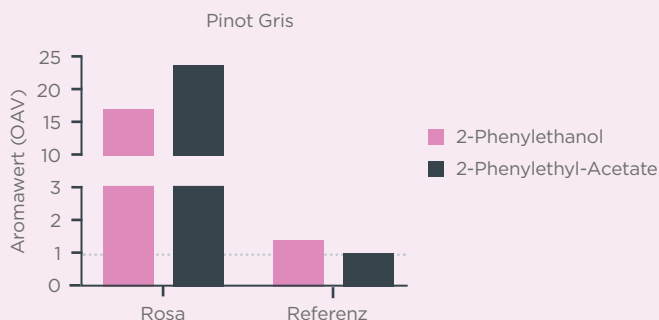


Bild 1: Aromawert von 2-Phenylethanol und 2-Phenylethyl-Acetat relative zur Aromawertgrenze jeder Verbindung. Fermentationen wurden im Hickenbotham Roseworthy Wine Science Labor in Adelaide, Australien, durchgeführt.

STICKSTOFFBEDARF

AWRI Rosa gilt als geringer bis mittelmäßiger Stickstoffverbraucher, daher sind nur die Standardzusätze von Stickstoff für den Aufbau der Hefebiomasse in den ersten Tagen der Gärung erforderlich. Bei nährstoffarmen Mosten wird jedoch die Zugabe eines Nährstoffzusatzes empfohlen, um das Risiko einer feststehenden oder trägen Fermentation zu minimieren.

ALKOHOLTOLERANZ

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

FLÜCHTIGE SÄURE

Diese Hefe hat gezeigt, dass sie einen flüchtigen Säuregrad von maximal 0,3 g/L aufweist. Einige Anwendungsversuche suggerieren eine Verringerung der Essigsäure von bis zu 0,1 g/L verglichen mit anderen kommerziellen Hefen.

SCHAUMBILDUNG

AWRI Rosa ist eine gering schäumende Hefe und kann daher für die Fermentation im Fass verwendet werden.

KILLER-AKTIVITÄT

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

Die Entwicklung dieser Hefe wurde finanziert von:

Wine Australia