

AWRI UVAmAX Produktinformation

Produkt ☆

Eine reine, aktive, hybride Trockenhefe, die verwendet wird, um die flüchtige Säure in Weinen, vor allem bei Späternte- und Dessertweinen zu vermindern.

Typ

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

Herkunft

The Australian Wine Research Institute und produziert unter der Lizenz von AB Biotek. Auch als AWRI 1505 bekannt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

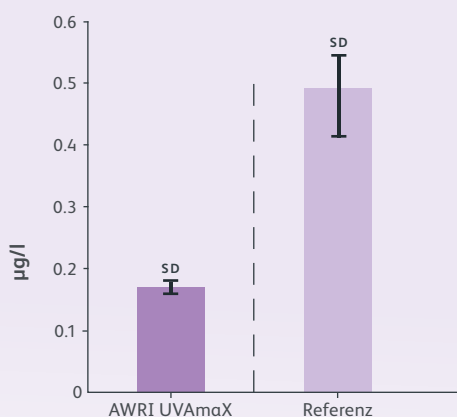
AWRI UVAmAX hat eine kurze Lag-Phase mit einer mittleren bis schnellen Gärgeschwindigkeit bei Temperaturen von 12-26°C (54-79°F).

AROMABEITRAG

AWRI UVAmAX hat die natürliche Fähigkeit, den flüchtigen Säuregrad im Wein zu reduzieren. Der mit dieser Hefe hergestellte Wein ist angenehmer dank der verringerten Essigsäure- und Ethylacetat-Aromen (Essig und Nagellack).

ANWENDUNGEN

In Weinherstellungsversuchen in Australien und den USA hat AWRI UVAmAX eine deutliche Reduktion der flüchtigen Säure in der chemischen und sensorischen Analyse von Chardonnay, Merlot, Zinfandel und Semillon gezeigt. Wir empfehlen die Verwendung dieser Hefe, wenn der Wunsch besteht, die flüchtigen Säuregrade zu verringern, die in Dessert- und Späternte-Weinen erhöht sein können. Die Alkoholtoleranz dieser Hefe macht sie für diese Anwendungen geeignet.



Flüchtige Säureproduktion (Essigsäure) von AWRI UVAmAX und ein Referenzstamm in einem 30,8 Brix Sonoma Zinfandel. Die Fermentationen wurden dreifach bei 25°C in der UC Davis Weinkellerei durchgeführt.

geeignet für
DIREKTAUFSTELLUNG

GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI UVAmAX hat eine kurze Lag-Phase mit einer mittleren bis schnellen Gärgeschwindigkeit bei Temperaturen von 12-26°C (54-79°F).

STICKSTOFFBEDARF

AWRI UVAmAX 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.

ALKOHLTOLERANZ

AWRI UVAmAX übertrifft herkömmliche Weinhefe mit einer Toleranz von über 16 % v/v in einigen Anwendungsversuchen in hochgradig zuckerhaltigem Most.

FLÜCHTIGE SÄURE

Diese Hefe hat in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie flüchtigen Säuregrade von maximal 0,2 g/l produziert, sogar in hochgradig zuckerhaltigem Zinfandel-Most.

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

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

KILLER-AKTIVITÄT

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

SCHAUMBILDUNG

AWRI UVAmAX ist eine gering bis mittelmäßig schäumende Hefe.

Referenz: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, Januar 2008.

Referenz: Bellon et al, AWRI Technical Review No. 200, Mai 2019.