

HYBRIDHEFE

Zusammenfassende Informationen



AWRI

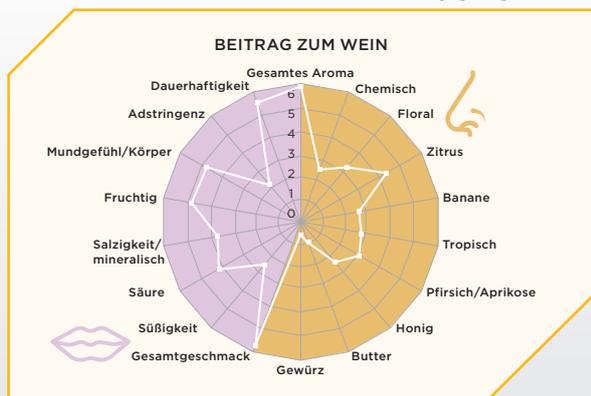
WERTSCHÖPFUNG MIT HYBRIDHEFE

Hybridhefen, die vom Australian Wine Research Institute entwickelt wurden, haben neuartige und vielfältige Aroma- und Geschmackseigenschaften, wobei die Steigerung von Geschmacksintensität und Mundgefühl eine spürbare Verbesserung darstellt.

NEU

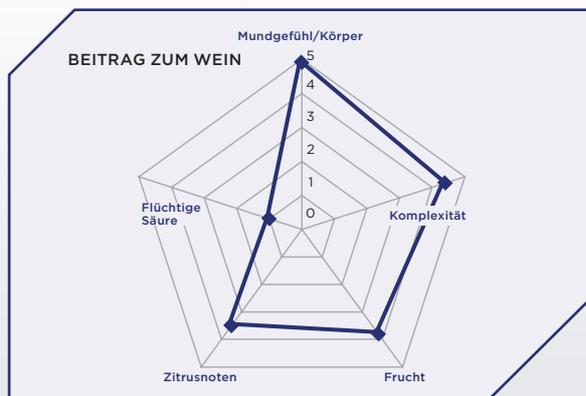
AWRI PARAGON

- *S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Steuert tropische Früchte, Ester und blumige Noten bei.
- Am besten für Premium-Chardonnay geeignet.



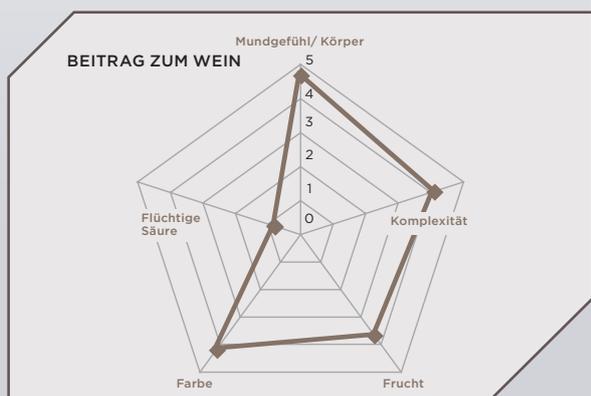
AWRI FUSION

- *S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Steuert Steinobst- und florale Noten in Weißweinen bei; steigert den Aromenreichtum in Rotweinen.
- Am besten für aromatische Weißweine und hellrote Rebsorten.



AWRI ZEVII

- *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Steigert die Geschmacksfülle und die Komplexität von Weinen aus weißen und roten Rebsorten.



NEU

AWRI UVAmA_X

- *S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Niedrige Gehalte an flüchtiger Säure bei hoher Alkoholtoleranz.
- Am besten geeignet für sehr zuckerhaltige Moste und Weine im Dessertstil, also Auslesen usw.

