

## PRODUKT ☆

Eine aktive Trockenreinzuchtheefe, welche für neutrale Charakteristik ausgewählt wurde

## TYP

*Saccharomyces cerevisiae*

## HERKUNFT

AWRI 796 wurde zuerst in Süd-Afrika isoliert

**maurivin™**



# AWRI 796

## Produktinformation

### BEITRAG ZUM WEIN

AWRI 796 produziert in geringfügigem Umfang Aroma- und Geschmacksnoten und wird als relativ neutral eingestuft. Es ist ein sehr geeigneter Hefestamm für die Vergärung von Weinen mit ausgeprägtem Sortencharakter, bei denen die Oenologen wenig oder keinen Einfluß der Hefe auf den Wein wünschen. In roten Sorten werden Aromen von Brombeere, Pflaume und Rosinen freigesetzt (siehe „Hefe & Shiraz Aromen Informationsblatt“).

### GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI 796 ist ein guter Fermentierer bei Temperaturen von 20-30 °C mit einer relativ kurzen Eingewöhnungsphase. Für sehr reife weiße Trauben mit geringem Trubgehalt, muß AWRI 796 sorgfältig behandelt und an niedrige Gärtemperaturen von weniger als 15 - 18 °C gewöhnt werden, damit durch die Gärung ein hoher potentieller Alkoholgehalt erreicht wird. Unter diesen Umständen ist es zulässig, daß ein Anstieg der Temperatur auf > 15 °C gegen Ende der Gärung erfolgt.

### STICKSTOFFBEDARF

AWRI 796 gilt als geringer Stickstoffverbraucher und vergärt auch Moste mit wenig frei verfügbarem Stickstoff und einem potentiell höherem Alkoholgehalt von < 13 %Vol. Weißwein: Für potentiell höhere Alkoholgehalte und gut vorgeklärte Moste kann eine gestaffelte Stickstoff-Zugabe (100 mg DAP/L) zu einer gesünderen Hefepopulation führen. Rotweine: AWRI ist hier tolerant gegenüber niedrigem Stickstoff. Trotzdem kann die Hefe von Stickstoffzugaben profitieren. Das Australische Weinforschungsinstitut (AWRI) ist der Auffassung, daß die Toleranz gegenüber niedrigem N-Gehalt durch die Freisetzung von Lipiden und Aminosäuren während der Maischegärung verursacht wird.

### ANWENDUNGEN

AWRI 796 wird generell empfohlen für die Herstellung von Rotweinen, insbesondere aus Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot und Spätburgunder. Für die erfolgreiche Vergärung von Weißweinen, wie z.B. Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Semillon, ist es sinnvoll, die Hefe vor der Gärung sorgfältig an niedrigere Temperaturen zu gewöhnen. Stickstoff kann je nach Bedarf hinzugefügt werden. Ein Aufrühren und/oder Temperaturanstieg während oder in der Schlußphase der Gärung trägt dazu bei, die Hefe in Suspension zu halten.

### ALKOHOLTOLERANZ

AWRI 796 zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich bis zu 14,5 - 15,5 Vol %



### FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L



### SCHAUMBILDUNG

AWRI 796 ist ein geringfügig schäumender Hefestamm



### AUSFLOCKUNG

AWRI 796 zeigt ein gutes Sedimentierverhalten nach der alkoholischen Gärung



### GLYZERINPRODUKTION

