

# AWRI FUSION Produktinformation

## Produkt ☆

Eine aktive Hybrid-Trockenreinzuchtheefe, welche selektioniert wurde für die Steigerung von Aroma- und Geschmacksintensität..

## Typ ☼

*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus* (Nicht-GMO Hybrid).

## Herkunft 🌐

Australisches Forschungsinstitut für Weinbau. Die Hefe ist auch bekannt als AWRI 1502.

## GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI Fusion benötigt nur eine kurze Eingewöhnungsphase und entfaltet eine rasche Gärgeschwindigkeit im Temperaturbereich von 18-30 °C. Bei einer kühleren Temperatur von 15 °C verläuft die Gärung etwas langsamer.

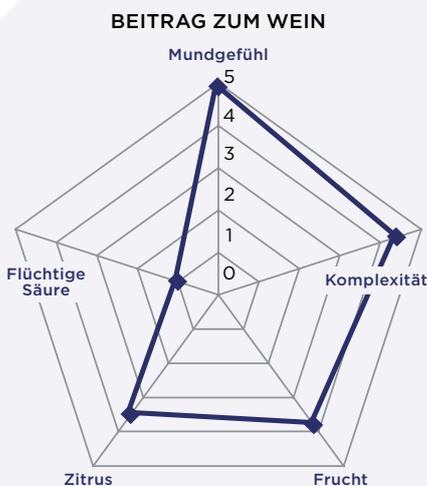
## BEITRAG ZUM WEIN

Diese Hybridhefe verleiht dem Wein ein verbessertes Mundgefühl sowie Textur mit gesteigerter Komplexität. Auch werden Aromen von Pfirsich, Nektarine, Zitrone sowie florale Noten in Weißweinen freigesetzt. In roten Sorten finden sich Noten von Kirsche, roten Beeren und Veilchen.

## ANWENDUNGEN

AWRI Fusin wird sehr empfohlen, wenn eine Erhöhung der Komplexität von Aroma und Geschmack des Weines angestrebt wird. Für weiße Sorten wie Grau- und Weißburgunder, Sémillon, Chenin Blanc usw. trägt dieser Hybridstamm in positiver Weise zum Aroma bei.

AWRI Fusion eignet sich auch perfekt für Rotweine aus Pinot Noir und Pinotage. In einer öffentlichen Verkostung von Spätburgunderweinen während des 8. „International Cool Climate Symposium“ wurde diese Hefe als die beste Variante bevorzugt. In anderen Rotweinsorten wie Cabernet, Merlot und Malbec trägt sie zu mehr Komplexität, Mundgefühl und Fruchtintensität bei.



Daten wurden erhoben anlässlich der 13. Technischen Konferenz des Australischen Weinbauverbandes, Workshop 29, (2007).

## STICKSTOFFBEDARF

AWRI Fusion hat einen eher geringen bis moderaten Stickstoffbedarf. In stark vorgeklärten Mosten kann die Gärung zu einer frühzeitigen Abnahme von freiem Aminostickstoff führen. In diesen Fällen kann es erforderlich sein, DAP oder Mauriferm Fermentationshilfe hinzuzufügen.

## ALKOHOLAUSBEUTE

Die Alkoholausbeute dieses Hybridstammes entspricht in etwa der von Maurivin PDM (16 g Zucker ergibt 1 % Vol. Ethanol).

## ALKOHOLTOLERANZ

AWRI Fusion zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich bis zu 15 - 16 % Vol.

## FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L.

## AUSFLOCKUNG

AWRI Fusion zeigt ein gutes Sedimentverhalten nach der alkoholischen Gärung.

## SCHAUMBILDUNG

AWRI Fusion ist ein geringfügig schäumender Hefestamm.

## pH

In einigen Anwendungsversuchen, in denen Weißweinmoste auf < pH 3,2 eingestellt wurden, benötigte AWRI Fusion eine längere Eingewöhnungsphase. In Mosten mit wenig Nährstoffen kann es mit dieser Hefe zu Gärstockungen kommen, so daß Fermentationshilfsmittel wie Mauriferm Plus benötigt werden.

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