

AWRI ZEVII

Produktinformation

Produkt ☆

Eine reine aktive Hybrid-Trockenhefe für Wein, die für ihre Fähigkeit, die Aroma- und Gaumenkomplexität zu verbessern, ausgewählt wurde.

Typ ☼

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

Herkunft 🌐

The Australian Wine Research Institute; auch als AWRI 1503 bekannt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

AWRI Zevii hat eine kurze Lag-Phase und ist ein schneller Fermentierer bei Temperaturen zwischen 18-30°C (64-86°F). Diese Hybridhefe ist ein mittelmäßiger Fermentierer bei kühleren Temperaturen von 15°C (59°F).

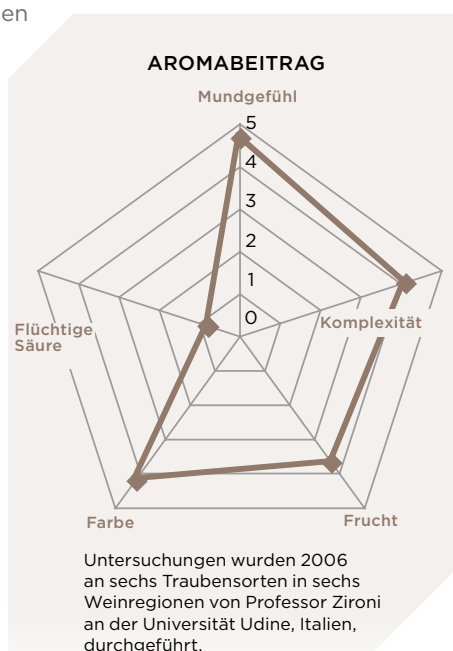
AROMABEITRAG

AWRI Zevii hat die Fähigkeit, die Komplexität des Weins deutlich zu verbessern und gleichzeitig die starken rebeigenen Noten beizubehalten. Diese Hybride vermittelt Gaumenfülle mit verstärktem Fruchtgeschmack, Komplexität und Textur. Verbesserte rebeigene Fruchtaromen in Weißweinen, u.a. Aprikose, Pfirsich und Birne. In Rotweinen sind die Aromanoten subtiler und erlauben den rebeigenen Aromen, durchzuscheinen.

ANWENDUNGEN

AWRI Zevii wird für die Erhöhung der Komplexität und der Fruchtkonzentration in Weinen empfohlen. Die von dieser Hybride produzierten Aromanoten sind vor allem für weiße Rebsorten wie Pinot Gris / Grigio, Viognier und Verdelho geeignet.

AWRI Zevii ist sehr beliebt, da sie das Gaumengewicht und Mundgefühl von roten Rebsorten wie Cabernet, Shiraz/Syrah, Malbec und Merlot verbessert.



STICKSTOFFBEDARF

AWRI Zevii gilt als moderater Stickstoffverbraucher. Die Gärung in stark geklärten Säften kann einen beschleunigten Abbau von freiem Aminostickstoff bewirken. In diesem Fall kann es notwendig sein, DAP oder einen Mauriferm Gärzusatz hinzuzufügen.

ALKOHOLERTRAG

Der Alkoholertrag dieser Hybride ist ähnlich wie bei Maurivin PDM (16g Zucker pro 1 % Ethanol).

ALKOHOLTOLERANZ

AWRI Zevii zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 14,5-15,5 % (v/v).

FLÜCHTIGE SÄURE

Allgemein weniger als 0,3 g/l

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

Allgemein weniger als 30 mg/l

AUSFLOCKUNG

AWRI Zevii has good sedimentation properties after alcoholic fermentation.

SCHAUMBILDUNG

AWRI Zevii ist ein gering bis mittelmäßig schäumender Hefestamm.

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

Referenz: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, Mai 2011