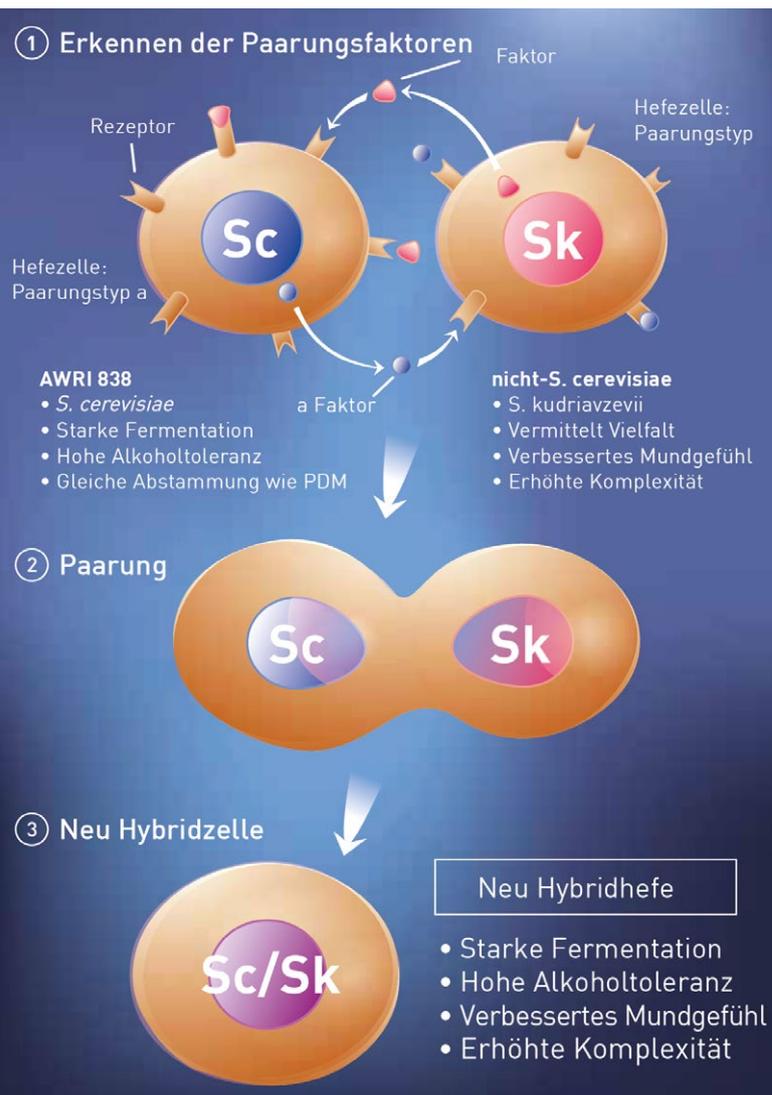


# HYBRIDHEFE

## Forschungsinformationen

### STEIGERUNG DER WEINKOMPLEXITÄT UND GESCHMACKSFÜLLE

Weltweit suchen Weinhersteller nach Mitteln, um ihren Weinen mehr Komplexität und Vollmundigkeit zu verleihen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, diese erwünschten Merkmale im Wein zu erreichen, wie zum Beispiel, das erneute Hinzufügen des Pressmosts in den Wein oder die Alterung auf Hefegelägern. Diese Prozesse können zeitaufwändig sein und erfordern eine sorgfältige Überwachung. Es gibt auch die Möglichkeit, Zusätze wie Tannine und Mannoproteine zu verwenden. Dadurch werden jedoch noch mehr Zusätze bei der Weinherstellung hinzugefügt, was Weinhersteller eigentlich vermeiden wollen. Was ist die optimale Lösung?



### HYBRIDHEFEN FÜGEN DEM WEIN KOMPLEXITÄT UND GESCHMACKSFÜLLE HINZU

Das Australian Wine Research Institute (AWRI) hat neuartige Hybridweihfestämme entwickelt, die das Mundgefühl und die Komplexität des Weins verbessern. Diese GVO-freien Stämme mit dem Namen AWRI 1503 und AWRI Fusion wurden mittels konventioneller Techniken ähnlich denen, die in der Pflanzenzüchtung eingesetzt werden, generiert. Ein einfaches Beispiel dieses Prozesses, das für AWRI 1503 benutzt wurde, wird links beschrieben.

# HYBRIDHEFE

## Forschungsinformationen

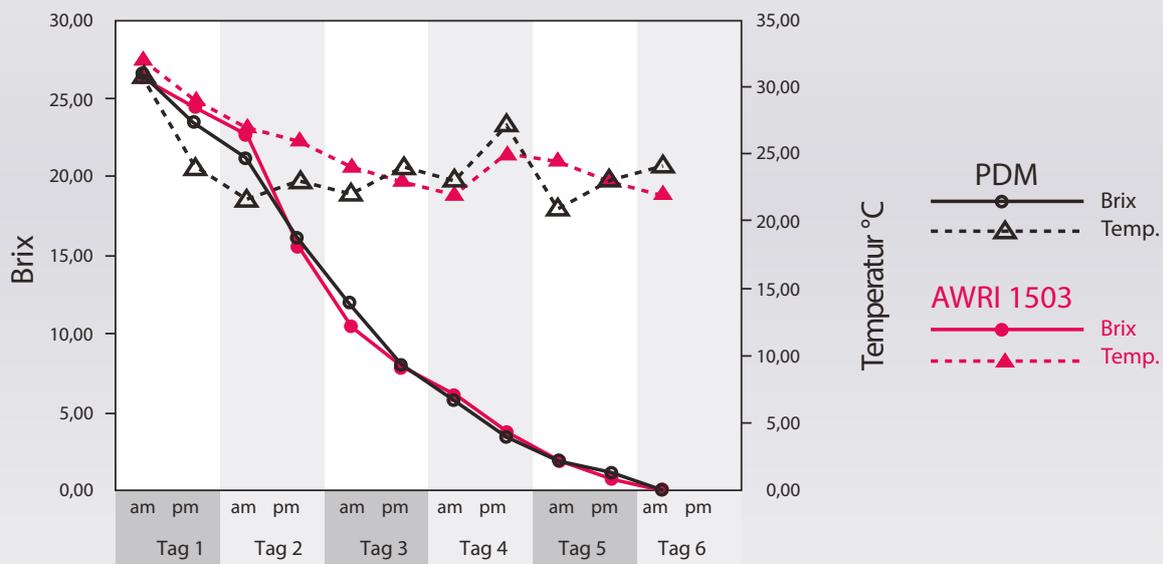
### JEDER STAMM IST EINZIGARTIG

Jeder dieser Hybridstämme hat einzigartige Eigenschaften, aber beide schenken dem Wein eine erhöhte Komplexität und ein verbessertes Mundgefühl.

#### AWRI 1503 (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*)

AWRI 1503 wurde ursprünglich als ein Chardonnay-Stamm angeboten, dank seiner Produktion von estrigen, blumigen, tropischen, citrusartigen und nussigen Noten und einem Gaumengefühl, das eine cremige Textur mit einer komplexen Säure und einer abschließenden mineralischen Note zeigt. Erst in letzter Zeit wurde AWRI 1503 erfolgreich in Rotweingärversuchen mit Shiraz/Syrah und Cabernet Sauvignon verwendet, in denen ein verbessertes Mundgefühl und eine erhöhte Fruchtkonzentration beobachtet wurde. Diese Hybridhefe ist gut für den Aufbau von Aroma und Komplexität geeignet, vor allem in jungen Rotweinen. Ein Gärzusatz, wie Mauriferm Gold, wird empfohlen bei Weinen mit niedrigem YAN und stark vorgeklärten Weißweinmosten.

#### McLaren Vale Shiraz – Australien



#### AWRI FUSION (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*)

Das Aromaprofil von AWRI Fusion wurde als Pfirsich, Birne, Nektarine, Veilchen, Zitronenfrucht/-rinde, cremig, und mineralig beschrieben und funktioniert bei fass- und tankfermentierten Weinen mit einem Schwerpunkt auf Chardonnay. Das Gaumengefühl wird als komplex, vollmundig, dicht, straffer, phenolisch und mit einem langen Abgang beschrieben. Diese Hybridhefe ist gut geeignet für den Aufbau von Geschmackskomplexität in Weißweinen, wie Chardonnay, Colombard, Pinot Gris/Grigio und Semillon.