

HEFE MIT NIEDRIGEM SCHWEFELWASSERSTOFFGEHALT

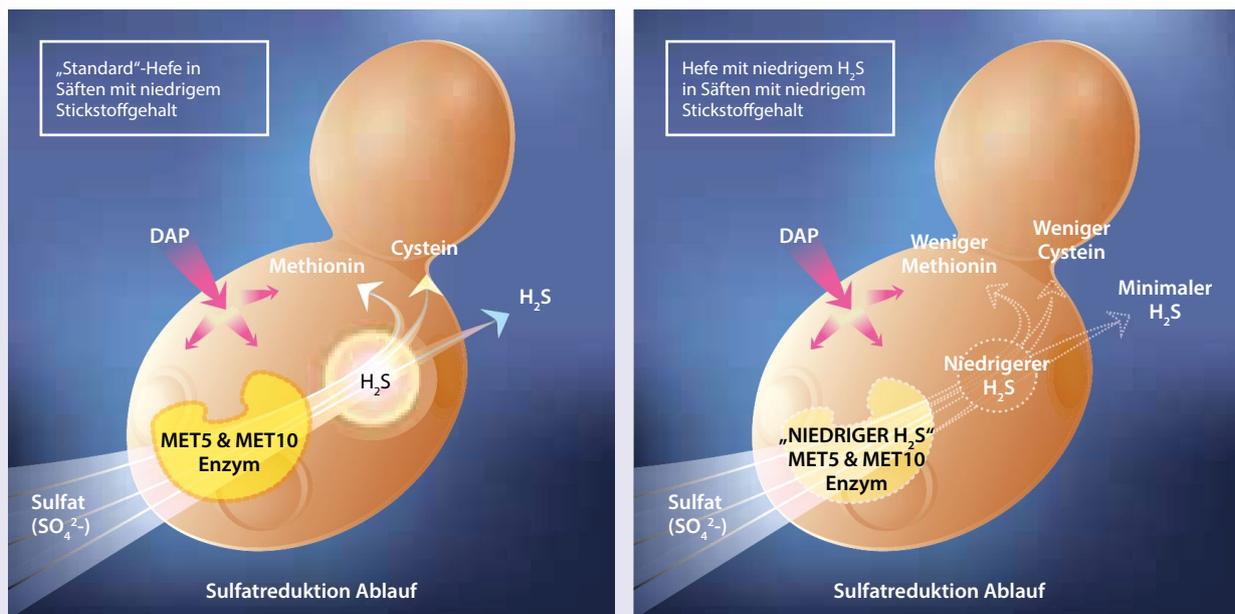
Forschungsinformationen

SCHWEFELWASSERSTOFF IM WEIN

Die Produktion von Schwefelwasserstoff (H_2S) während der Traubenmostgärung ist ein negatives Merkmal für die Weinqualität. Es kann von der Hefe produziert werden, wenn nicht genügend Stickstoffquellen verfügbar sind, die die Hefe zum Metabolisieren benötigt. Weine, die H_2S enthalten, sind unangenehm, gleichen dem Geruch eines verdorbenen Eis und erfordern eine Schönung mit Kupfersalzen. Um dieses Problem zu vermeiden, fügen Weinhersteller Diammonium-Phosphat (DAP) während der Gärung hinzu, doch selbst dann müssen sie möglicherweise noch Kupfer verwenden, um das H_2S aus dem fertigen Wein zu entfernen. H_2S reduziert nicht nur die Weinqualität, sondern überdeckt auch alle positiven Aromen im Wein. Was ist die optimale Lösung?

HEFE ELIMINIERT DIE BILDUNG VON H_2S IM WEIN

Das Australian Wine Research Institute (AWRI) hat nun gemeinsam mit Maurivin neue Weinhefestämme entwickelt, die für die menschliche Nase nicht erkennbare Mengen an H_2S produzieren. Diese GVO-freien, patentierten Next Generation-Hefen mit dem Namen *Maurivin Distinction* und *Maurivin Platinum* enthalten besondere Variationen in Genen, die den Sulfitreduktase-Proteinkomplex codieren und so Hefestämme mit einer reduzierten Kapazität der H_2S -Produktion schaffen. Dies wird untenstehend erläutert.



Es wurde festgestellt, dass diese Hefestämme eine verminderte Kapazität haben, die Aminosäuren Methionin und Cystein zu produzieren. Traubensaft enthält jedoch eine ausreichende Menge dieser Aminosäuren, um ein normales Wachstum und den Metabolismus während der Gärung zu garantieren.

HEFE MIT NIEDRIGEM SCHWEFELWASSERSTOFFGEHALT

Forschungsinformationen

JEDER STAMM IST EINZIGARTIG

Jede dieser Hefestämme mit niedrigem H₂S verfügt über einzigartige Eigenschaften. Es besteht der allgemeine Vorteil für den Weinhersteller, dass das H₂S-Aroma aus dem Wein entfernt und möglicherweise sogar die Notwendigkeit einer Kupferschönung verringern wird (je nach Schwefelverbindung in der Zusammensetzung des Mostes).

MAURIVIN DISTINCTION

Distinction unterscheidet sich deutlich durch das vollständige Fehlen einer reduktiven Note im fertigen Wein. Gärungen von Traubenmosten aus Chardonnay, Pinot Gris/Grigio, Shiraz/Syrah und Cabernet haben Qualitätsweine produziert, ohne erkennbare Mengen an H₂S oder andere negative Eigenschaften für den Geruchssinn. In weißen Traubenmosten kann dieser Stamm erhöhte gebundene Schwefeldioxid (SO₂)-Fraktionen produzieren, es wurde jedoch keine Zunahme an freiem SO₂ bemerkt. Es wurde auch kein Anstieg von gebundenem SO₂ in roten Traubensäften festgestellt.

MAURIVIN PLATINUM

Platinum ist ein robuster Stamm, der über die einzigartige Fähigkeit verfügt, H₂S für die Erkennung durch den menschlichen Geruchssinn zu eliminieren und auch andere reduktive Merkmale aus der Weinherstellung vermindert. Das Ergebnis ist die Zunahme an positiven aromatischen Verbindungen im fertigen Wein. Im Gegensatz zu Distinction hat Platinum keine erhöhten Mengen an gebundenem oder freiem SO₂ in irgendeinem der getesteten Traubenmoste produziert. Platinum ist daher für alle Traubensorten und Weinstile geeignet und ist kompatibel mit einer malolaktischen Fermentation. Platinum hat möglicherweise auch die Tendenz, niedrigere flüchtige Säuregrade als PDM und Distinction zu produzieren.

