



Robust

Produktinformation



Anwendungen

Robust sollte für neutrale Rebsorten benutzt werden, wenn die Hefe das Aroma und die Geschmacksproduktion steigern soll. Bei Weißweinen produziert diese Hefe fruchtige Aromen (Banane, Ananas) sowie blumige Noten (Rosenblüten, Veilchen). Bei Rotweinen sind die Aromen eher dezent und entsprechen den sortentypischen Eigenschaften des Weins. Vor allem jedoch fermentiert Robust Moste unter schwierigen Bedingungen und trägt so zur Sicherheit der Gärung bei.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Diese Hefe hat eine kurze Lag-Phase mit einer breiten Temperaturspanne von 9-30°C.
- Alkoholtoleranz beträgt bis zu 16% v/v.
- Nur kleine Mengen an Schaum werden von dieser Hefe produziert. Sie, ermöglicht daher eine hohe Füllung von Tanks oder Fässern.

Stickstoffbedarf

Robust hat einen niedrigen Stickstoffbedarf und erfordert daher keine zusätzlichen Nährstoffe außer bei Mosten, die als schwierig bekannt sind, bzw. bei extremen Gärbedingungen.

Schwefeldioxidproduktion

Während der Fermentation wird etwas SO₂ von dieser Hefe produziert, im Allgemeinen nicht mehr als 25-30 mg/l Gesamt-SO₂.

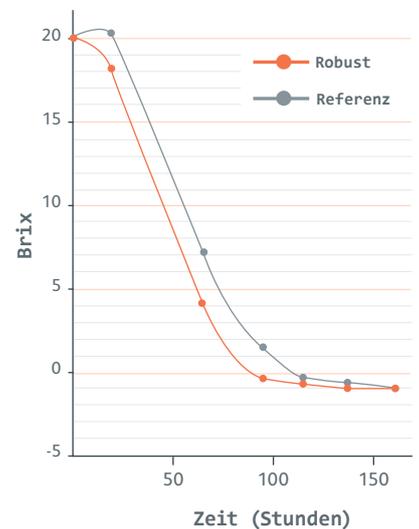
Flüchtige Säure

Diese Hefe produziert nur geringe Mengen an flüchtiger Säure, d.h. weniger als 0,3 g/l nach der Fermentation.

Killer-Aktivität

Robust produziert Killer-Toxin und dominiert daher die Fermentation.

Zuckerverwertung



- Versuche an der UC Davis (USA) im Jahrgang 2017 zeigen, dass Robust der schnellste Fermentierer unter den verschiedenen Kontrollstämmen bei standardmäßigem Merlot-Mosten war.



PRODUKT

Reine aktive Trockenhefe, zuverlässig und robust für alle Anwendungen



TYP

Robust wurde als *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae* identifiziert.



HERKUNFT

Diese Hefe wurde ursprünglich in Norditalien isoliert und von AB Biotek aufgereinigt.