

ALCHEMY I

Saccharomyces spp.

Hefemischung für komplexe Weißweine mit intensiven Fruchtaromen

HERKUNFT

Anchor Alchemy I ist eine Mischung mehrerer nicht gentechnisch veränderter Weinhefestämme, die in Zusammenarbeit mit dem Australischen Institut für Weinforschung (AWRI) entwickelt wurde; GMO-frei.

ANWENDUNG

Anchor Alchemy I begünstigt die Bildung von Estern (fruchtig und blumig) und flüchtigen Thiolen (Maracuja-, Pampelmusen-, Stachelbeer- und Guavenaromen) in Weißweinen. Dieses außergewöhnliche Aromaprofil ist das Ergebnis der synergistischen Reaktionen der speziellen, wissenschaftlich formulierten Hefe-Mischpopulation mit den Aromavorstufen des Traubenmostes.

Anchor Alchemy I eignet sich besonders für die Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Weißburgunder und Chardonnay.

GÄRVERLAUF

- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute!:

0,58 - 0,63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich:
- Kältetoleranz:
- Osmotoleranz²:
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C:
- Resistenz gegenüber freiem SO₂:
- Neigung zur Schaumgärung:

13 - 16°C

12°C

105 °Oe

15,5% vol

50 mg/l

gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin:
- Bildung von flüchtiger Säure:
- SO₂-Bildung:
- Stickstoffbedarf:

5 - 7 g/l

< 0,5 g/l

keine bis sehr gering

gering

PHÄNOTYP

Killer

positiv und negativ; dies macht eine Fortzüchtung dieser Hefemischpopulation unmöglich

DOSIERUNG

20 g/hl

nur direkte Beeimpfung

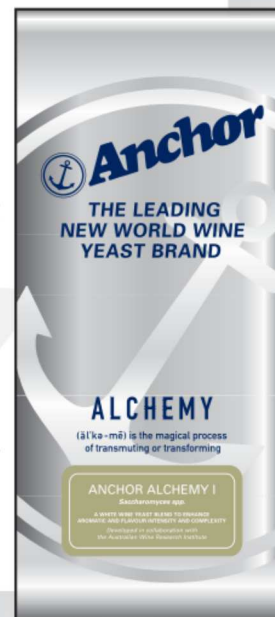
VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bitte im 1 kg-Vakuumbutel bei 5 - 15°C trocken lagern.

1. Die Alkoholausbeute, angegeben als Umrechnungsfaktor von Extrakt (°Brix bzw. 4 °Oe) auf Ethanol (% vol), ist abhängig vom Ausgangsmostgewicht, dem Restzuckergehalt im Wein, der Gärtemperatur und dem Material sowie der Geometrie des Gärtanks.

2. Als Osmotoleranz wird hier das höchstmögliche Mostgewicht eines Mostes aus gesundem Lesegut bezeichnet, das die Hefe restzuckerfrei vergären kann, sofern sie nach Herstellerempfehlungen angewendet wird.

3. Die Alkoholtoleranz ist von der Gärtemperatur abhängig. Je höher die Temperatur ist, desto größer ist die toxische Wirkung des gebildeten Alkohols auf die Hefezellwand, desto geringer ist demnach ihre Alkoholtoleranz.



www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX + 27 21 534 3881



Anchor
 WINE YEAST
 THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND