

ALCHEMY IV

Saccharomyces cerevisiae

Hefemischung für *intensiv fruchtige* Rotweine

HERKUNFT

Die Anchor Alchemy-Blends sind auf der Grundlage wissenschaftlicher Untersuchungen perfektionierte Mischungen von Weinhefestämmen. Sie wurden in Zusammenarbeit mit dem Australian Wine Research Institute (AWRI) entwickelt. Das Ergebnis sind Formulierungen mit optimaler Aromabildung.

ANWENDUNG

Alchemy IV ergibt lagerfähige, harmonische Rotweine mit einem sehr ausgeprägten Charakter roter Früchte (Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere und Granatapfel). Diese Hefemischung bildet Ethylester, die Grundstruktur langlebiger Fruchtaromen, die über die Zeit der Weinreife und Lagerung hinweg stabil bleiben. Zudem tragen ähnlich wie bei Alchemy III langkettige Ester, z.B. Ethylhexanoat, und Terpene zur besonders fruchtigen Aromatik bei. Die Verminderung von Methoxypyrazinen, die den Fruchtcharakter überdecken können, verstärkt zusätzlich die Fruchtigkeit.

GÄRVERLAUF

- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute¹: 0.58 - 0.63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 16 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 16 - 28 °C
- Osmotoleranz²: 103 °Oe
- Alkoholtoleranz³ bei 15 °C: 15.5 %vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering bis mäßig

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 8 - 11 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.5 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

PHÄNOTYP

- Killer: ein Hefestamm positiv, der andere negativ; dies macht eine Fortzüchtung dieser Hefemischpopulation unmöglich
- HCDC: Fördert die Bildung von Pyranoanthocyanen

DOSIERUNG

- 30 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG

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

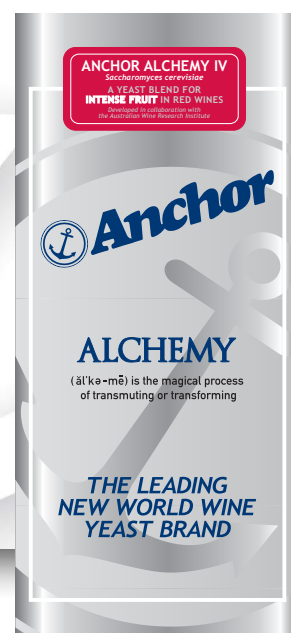
1. Die Alkoholausbeute, angegeben als Umrechnungsfaktor von Extrakt (°Brix bzw. 4 °Oe) auf Ethanol (%vol), ist abhängig vom Ausgangsmostgewicht, dem Restzuckeranteil im Wein, der Gärtemperatur und dem Material sowie der Geometrie des Gärtanks.

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.

4. Hohe Temperaturen (> 25 °C) zu Beginn der Gärung sind nicht empfehlenswert, da sie die Sprossung der Hefe beeinträchtigen. Im folgenden Gärverlauf verursachen hohe Gärtemperaturen ab einem Alkoholgehalt von etwa 10 %vol Schädigungen der Hefezellen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Da sich die jeweiligen kellerispezifischen Anwendungsbedingungen und die Mostqualität jedoch unserer Kenntnis und Kontrolle entziehen, können wir nicht für die hier beschriebenen Eigenschaften und Ergebnisse garantieren. Der Anwender ist verpflichtet, sich selbst der technologischen Eignung des Produkts sowie der lebensmittelrechtlichen Zulässigkeit für seinen Anwendungszweck zu vergewissern.



OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

VERTEILER:



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND