



VIN 13

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für frische, fruchtige Weiß- und Roséweine

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm an der Universität Stellenbosch, Abteilung Mikrobiologie und Institut für Biotechnologie des Weines, Südafrika; GMO-frei.

ANWENDUNG

VIN 13 begünstigt im gärenden Traubensaft die Bildung flüchtiger Thiole (Maracuja-, Pampelmusen-, Stachelbeer- und Guavenaromen) und fruchtiger, blumiger Ester (Aroma nach tropischen Früchten). VIN 13 empfiehlt sich daher für die Herstellung aromatischer, frischer, fruchtiger Weißweine insbesondere der Rebsorten Riesling, Scheurebe, Gutedel, Gewürztraminer und Muskatsorten.

Aus roten Rebsorten lassen sich mit VIN 13 aromatische Rosés, Weißherbste, Schillerweine oder Rotdinge herstellen. Außerdem eignet sie sich für die Sekt- und Apfelweinbereitung.

Ihre Robustheit und ihre Anspruchslosigkeit prädestinieren VIN 13 für die Behebung von Gärstockungen.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase - kühle Gärtemperaturen sind empfehlenswert
- Restlose Zuckervergärung selbst bei extrem niedrigen Temperaturen
- Alkoholausbeute¹: 0,58 - 0,63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich: 12 - 16°C
- Kältetoleranz: 10°C
- Osmotoleranz²: 110 °Oe
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C: 17% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: keine

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,3 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: gering bei niedrigen Gärtemperaturen

PHÄNOTYP

Killer positiv

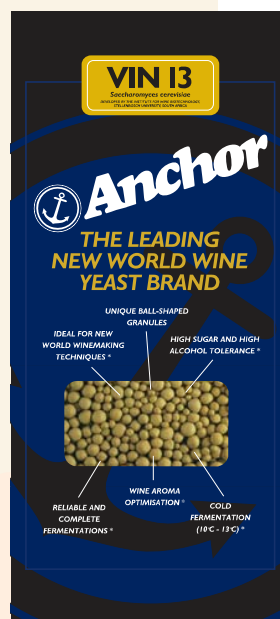
DOSIERUNG

20 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bitte im 1 kg-Vakuumbbeutel 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.



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

Saccharomyces cerevisiae