

ANCHOR ALCHEMY II

Eine aromatische *Saccharomyces cerevisiae*-Hefemischung zur Verbesserung der flüchtigen Thiole in Weißweinen.

HERKUNFT

Alchemy II ist eine Mischung zweier nicht gentechnisch veränderter Weinhefestämme, die in Zusammenarbeit mit dem Australischen Institut für Weinforschung (AWRI) entwickelt wurde.

ANWENDUNG

Alchemy II begünstigt die Bildung von flüchtigen Thiolen (Maracuja-, Pampelmusen-, Stachelbeer- und Guavenaromen) in Weißweinen. Dieses außergewöhnliche Aromaprofil ist das Ergebnis der synergistischen Reaktionen dieser speziellen, wissenschaftlich formulierten Hefe-Mischpopulation mit den Aromavorstufen des Traubenmostes. Alchemy II eignet sich besonders für die Rebsorte Sauvignon blanc, Kerner und Müller-Thurgau.

GÄRVERLAUF

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 12 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 13 - 16 °C
- Osmotoleranz: 105 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 15.5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering bis mäßig

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.5 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

PHÄNOTYP

- Killer: ein Hefestamm positiv, der anderen negativ; dies macht eine Fortzüchtung dieser Hefemischpopulation unmöglich
- Cinnamyl decarboxylase aktivität: positiv (POF+)

DOSIERUNG

20 g/hL: nur direkte Beeimpfung

VERPACKUNG

Alchemy II ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

