

ANCHOR ALCHEMY I

Eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefemischung zur Verbesserung der aromatischen Ester in Weißweinen.

HERKUNFT

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

ANWENDUNG

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. Alchemy I eignet sich besonders für die Rebsorten Riesling, MüllerThurgau, Silvaner, Kerner, Weißburgunder und Chardonnay.

GÄRVERLAUF

- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt, 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

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

PHÄNOTYP

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

DOSIERUNG

20 g/hL: nur direkte Beeimpfung

VERPACKUNG

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

