

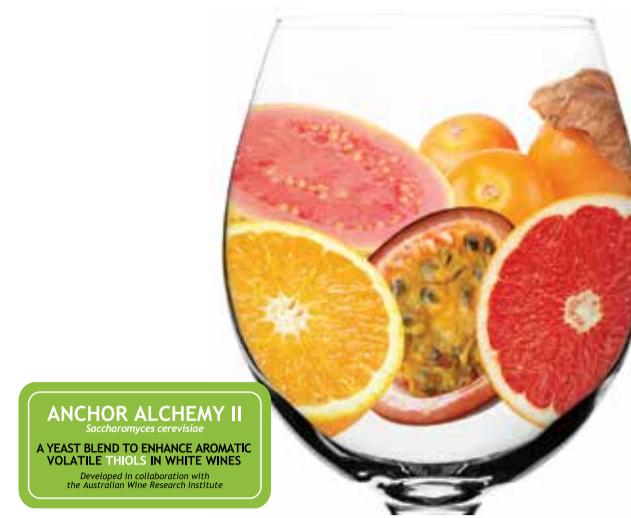
ANCHOR-HEFEN FÜR WEISSWEINE



Exotics SPH (White)	
POSITIONING	Weißweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Spontangärung unter Reinkulturbedingungen • Für komplexe Weine mit intensiven Aromen exotischer Früchte aus • Riesling, Weiß- und Grauburgunder und Chardonnay • Begünstigt die Durchgärung und den späteren BSA • Gute Eignung für Vergärung im Barrique
TYPE	Interspecies hybrid
ORIGIN	IWBT
CONVERSION	0.56 - 0.61
COLD TOLERANCE	18°C
OPTIMUM TEMP.	18 - 28°C
OSMOTOLERANCE	25°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	no
GLYCEROL	9 - 13 g/l
VA	<0.4 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
NITROGEN DEMAND	average
VITAMIN DEMAND	high
KILLER	positive
POF (HCDC %)	80
DOSAGE	30 g/hl



Alchemy I	
POSITIONING	Weißweine mit intensiven fruchtartigen Aromen
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für komplexe Weine mit extrem blumig-fruchtiger, bisweilen exotischer Aromatik aus • Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Weißburgunder und Chardonnay • Besonders starke Bildung von Fruchtestern • Überdurchschnittliche Alkoholtoleranz • Eignung für Kaltgärung
TYPE	Yeast blend
ORIGIN	AWRI
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	12°C
OPTIMUM TEMP.	13 - 16°C
OSMOTOLERANCE	25°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	no
GLYCEROL	5 - 7 g/l
VA	<0.5 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
NITROGEN DEMAND	average to low
VITAMIN DEMAND	low
KILLER	positive and sensitive
POF (HCDC %)	< 20
DOSAGE	20 g/hl



Alchemy II	
POSITIONING	Weißweine mit Thiolaromen
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für Weine mit ebenfalls intensiver Fruchtartmatik aus • Müller-Thurgau, Kerner, Scheurebe und Sauvignon blanc • Besonders starke Freisetzung flüchtiger Thiole • Überdurchschnittliche Alkoholtoleranz • Eignung für Kaltgärung
TYPE	Yeast blend
ORIGIN	AWRI
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	12°C
OPTIMUM TEMP.	13 - 16°C
OSMOTOLERANCE	25°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	low
GLYCEROL	5 - 7 g/l
VA	<0.5 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
NITROGEN DEMAND	average
VITAMIN DEMAND	low
KILLER	positive and sensitive
POF (HCDC %)	< 20
DOSAGE	20 g/hl



VIN 2000	
POSITIONING	Reife, aromatische Weißweine im Stil der Neuen Welt
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für Weine mit komplexer, reifer, z.T. zitrusartiger Aromatik aus • Müller-Thurgau und Chardonnay • Sehr gute Eignung für Vergärung im Barrique und Feinhefeleragerung • Mittlere Glycerinbildung • Keine ausgesprochene Eignung für Kaltgärung
TYPE	Intraspecies hybrid
ORIGIN	IWBT
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	12°C
OPTIMUM TEMP.	13 - 16°C
OSMOTOLERANCE	25°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	very good
FOAMING	no
GLYCEROL	9 - 10 g/l
VA	<0.4 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
NITROGEN DEMAND	low
VITAMIN DEMAND	very low
KILLER	positive
POF (HCDC %)	13
DOSAGE	20 g/hl



VIN 13	
POSITIONING	Frische, Fruchttige Weiß- und Roséweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für frische, blumig-fruchtige Weine mit klarem, sauberem Aromaprofil aus • Riesling, Scheurebe, Gutedel, Gewürztraminer und Muskatorten • Erfrischende Rosés, Weißherbst, Schillerweine und Rotlinge aus roten Rebsorten • Bildung von Fruchtestern und Thiolen • Unterdurchschnittliche Glycerinbildung • Extreme Gärkraft und Alkoholtoleranz • Ausgesprochene Eignung für Kaltgärung
TYPE	Intraspecies hybrid
ORIGIN	IWBT
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	10°C
OPTIMUM TEMP.	12 - 16°C
OSMOTOLERANCE	27°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	17.0%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	no
GLYCEROL	5 - 7 g/l
VA	<0.3 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
NITROGEN DEMAND	low
VITAMIN DEMAND	very low
KILLER	positive
POF (HCDC %)	12
DOSAGE	20 g/hl



VIN 7	
POSITIONING	Weißweine mit tropischer Aromatik
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für Weine mit extrem exotischer, tropischer Aromatik nach Guave und Passionsfrucht aus • Müller-Thurgau, Silvaner, Sauvignon blanc und Scheurebe • Bildung besonders vieler Fruchtestern • Vorsicht: Bildung von flüchtiger Säure bis zu 1,5g/L! • Eignung für Kaltgärung
TYPE	Nature isolate
ORIGIN	ARC Infruitec - Nietvoorbij
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	13°C
OPTIMUM TEMP.	13 - 16°C
OSMOTOLERANCE	24°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	14.5%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	medium
GLYCEROL	5 - 7 g/l
VA	0.4 - 1.8 g/l
SO₂ PRODUCTION	none
NITROGEN DEMAND	complex nutrient
VITAMIN DEMAND	average
KILLER	sensitive
POF (HCDC %)	18
DOSAGE	20 g/hl



NT 116 (White)	
POSITIONING	Aromatische, früh trinkreife Weißweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für frische, lebendige Weine mit tropischen und zitrusartigen Aromen aus Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau, Kerner und Chardonnay • Bildung von Fruchtestern auch in Weinen aus eher neutralen Rebsorten • Unterdurchschnittliche Glycerinbildung • Ausgesprochene Eignung für Kaltgärung
TYPE	Intraspecies hybrid
ORIGIN	ARC Infruitec - Nietvoorbij
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	11°C
OPTIMUM TEMP.	12 - 28°C
OSMOTOLERANCE	26°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	16.0%
FRUCTOSE UTILISATION	average
FOAMING	no
GLYCEROL	5 - 12 g/l
VA	<0.3 g/l
SO₂ PRODUCTION	very low
NITROGEN DEMAND	low
VITAMIN DEMAND	low
KILLER	positive
POF (HCDC %)	25
DOSAGE	20 g/l



N 96	
POSITIONING	Bayanushefe ohne besondere Aromabildung
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für rebsortentypische Weine und Sektgrundweine • Eignet sich nach entsprechender Adaptation auch für die Zweitgärung bei der Sektbereitung • Ausgesprochen robuste Gäreigenschaften • Unterdurchschnittliche Glycerinbildung
TYPE	Nature isolate
ORIGIN	ARC Infruitec - Nietvoorbij
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	11°C
OPTIMUM TEMP.	12 - 28°C
OSMOTOLERANCE	27°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	16.5%
FRUCTOSE UTILISATION	poor
FOAMING	no
GLYCEROL	5 - 7 g/l
VA	<0.3 g/l
SO₂ PRODUCTION	average
NITROGEN DEMAND	low
VITAMIN DEMAND	very low
KILLER	positive
POF (HCDC %)	positive
DOSAGE	20 g/hl

www.anchorwineyeast.co.za
Tel: 021 534 1351

ANCHOR-HEFEN FÜR ROTWEINE



Exotics SPH (Red)	
POSITIONING	Rote Kultweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für körperreiche, harmonische Weine mit intensiven Aromen roter und schwarzer Früchte aus Dornfelder, Merlot, Acolon, Cabernet-Sorten, Syrah • Begünstigt den späteren BSA und die Selbstklärung • Überdurchschnittliche Glycerinbildung, dadurch: • Relativ geringere Alkoholbildung bei hohem Mostgewicht
TYPE	Interspecies hybrid
ORIGIN	IWBT
CONVERSION	0.56 - 0.61
COLD TOLERANCE	18°C
COLD SOAKING	no
OPTIMUM TEMP.	18 - 28°C
OSMOTOLERANCE	25°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	very good
FOAMING	no
GLYCEROL	9 - 13 g/l
VA	<0.4 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
MLF COMPATIBILITY	very good
NITROGEN DEMAND	average
VITAMIN DEMAND	high
KILLER	positive
POF (HCDC %)	80
DOSAGE	30 g/hl



Alchemy III	
POSITIONING	Komplex-Fruchtige Rotweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für robust strukturierte Weine mit fruchtiger Aromatik nach dunklen Beeren • Unterstützt die Farbstabilisierung • Mittlere Glycerinbildung
TYPE	Yeast blend
ORIGIN	AWRI
CONVERSION	0.57 - 0.62
COLD TOLERANCE	16°C
COLD SOAKING	no
OPTIMUM TEMP.	16 - 28°C
OSMOTOLERANCE	26°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	no
GLYCEROL	8 - 11 g/l
VA	<0.5 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
MLF COMPATIBILITY	good
NITROGEN DEMAND	average
VITAMIN DEMAND	positive and sensitive
KILLER	promotes pyranothyanins
POF (HCDC %)	30 g/hl
DOSAGE	30 g/hl



Alchemy IV	
POSITIONING	Intensiv-fruchtige Rotweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für lagerfähige Weine mit blumig-fruchtiger Aromatik aus • Spätburgunder und Lemberger • Bildet langlebige Fruchtestern • Unterstützt Körper und Harmonie
TYPE	Yeast blend
ORIGIN	AWRI
CONVERSION	0.57 - 0.62
COLD TOLERANCE	16°C
COLD SOAKING	no
OPTIMUM TEMP.	16 - 28°C
OSMOTOLERANCE	26°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	15.5%
FRUCTOSE UTILISATION	good
FOAMING	no
GLYCEROL	8 - 11 g/l
VA	<0.5 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
MLF COMPATIBILITY	good
NITROGEN DEMAND	average
VITAMIN DEMAND	positive and sensitive
KILLER	promotes pyranothyanins
POF (HCDC %)	30 g/hl
DOSAGE	30 g/hl



NT 202	
POSITIONING	Strukturierte Rotweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für gehaltvolle Weine mit intensiven Aromen nach schwarzen Früchten und Tabak aus • Spätburgunder, Regent, Lemberger, Acolon, Cabernet Sauvignon und Merlot • Begünstigt den BSA und die Durchgärung • Überdurchschnittliche Alkoholtoleranz • Keine Kaltgäreignung
TYPE	Intraspecies hybrid
ORIGIN	ARC Infruitec - Nietvoorbij
CONVERSION	0.57 - 0.62
COLD TOLERANCE	18°C
COLD SOAKING	no
OPTIMUM TEMP.	20 - 28°C
OSMOTOLERANCE	26°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	16.0%
FRUCTOSE UTILISATION	very good
FOAMING	no
GLYCEROL	9 - 12 g/l
VA	<0.3 g/l
SO₂ PRODUCTION	none to very low
MLF COMPATIBILITY	very good
NITROGEN DEMAND	average
VITAMIN DEMAND	low
KILLER	positive
POF (HCDC %)	25
DOSAGE	30 g/hl



NT 50	
POSITIONING	Würzige, früh trinkreife Rotweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für würzig-fruchtige Weine mit harmonischer Tanninstruktur aus • Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Lemberger • Empfehlenswert für Maischegärung, späteren BSA und Ausbau in Holz • Überdurchschnittliche Bildung von Glycerin • Eignung für Kaltgärung
TYPE	Intraspecies hybrid
ORIGIN	ARC Infruitec - Nietvoorbij
CONVERSION	0.57 - 0.62
COLD TOLERANCE	13°C
COLD SOAKING	yes
OPTIMUM TEMP.	14 - 28°C
OSMOTOLERANCE	26.5°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	16.5%
FRUCTOSE UTILISATION	average
FOAMING	average to high
GLYCEROL	11 - 13 g/l
VA	<0.3 g/l
SO₂ PRODUCTION	low
MLF COMPATIBILITY	good
NITROGEN DEMAND	high
VITAMIN DEMAND	high
KILLER	positive
POF (HCDC %)	30
DOSAGE	30 g/hl



NT 116 (Red)	
POSITIONING	Rotweine im Bordeaux-Stil
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für körperreiche, sortentypische Weine mit späterem Ausbau in Holz aus • Spätburgunder, Regent, Lemberger, St. Laurent, Acolon, Merlot, Samtrot und Cabernet Sauvignon • Dezent Fruchtaromen, mittlere Glycerinbildung • Ausgesprochene Eignung für Kaltmazeration und -gärung
TYPE	Intraspecies hybrid
ORIGIN	ARC Infruitec - Nietvoorbij
CONVERSION	0.58 - 0.63
COLD TOLERANCE	11°C
COLD SOAKING	no
OPTIMUM TEMP.	12 - 28°C
OSMOTOLERANCE	26°Brix
ALCOHOL TOLERANCE	16.0%
FRUCTOSE UTILISATION	average
FOAMING	no
GLYCEROL	5 - 12 g/l
VA	<0.3 g/l
SO₂ PRODUCTION	very low
MLF COMPATIBILITY	good
NITROGEN DEMAND	low
VITAMIN DEMAND	low
KILLER	positive
POF (HCDC %)	25
DOSAGE	30 g/hl



WE 372	
POSITIONING	Fruchtig-Blumige Rotweine
ATTRIBUTES	<ul style="list-style-type: none"> • Für fruchtbetonte, leichte, evtl. restsüße Weine aus • Praktisch allen roten Rebsorten • Verträglich mit späterem BSA • Unterdurchschnittliche Glycerinbildung • Mittlere Osmo- und Alkoholtoleranz