

exotics SPH

Die Vorteile der Spontangärung ohne ihre Risiken

Hefe-Neuheit für exotische, komplexe, im Fass vergorene Weißweine

Herkunft

Anchor Exotics SPH ist ein Produkt des Hefe-Hybridisierungs-Programms des Institute for Wine Biotechnology, Stellenbosch University, South Africa; GMO-frei.

Anwendung

Anchor Exotics SPH ist eine Kreuzung zwischen *S. cerevisiae* und *S. paradoxus*. *S. paradoxus* ist mit *S. cerevisiae* am nächsten verwandt und von Natur aus auf Trauben zu finden. Diese Kreuzung trägt die aromatischen Fähigkeiten beider Eltern und erweitert damit das Aromapotenzial und die Komplexität dessen, was reine *S. cerevisiae* zu bieten hat. Den mit dieser Hefe vergorenen Weißweinen schreibt man exotische Aromen und Geschmacksnoten zu. Anchor Exotics SPH empfiehlt sich bei der Herstellung von im Fass vergorenem Weiß- und Grauburgunder, Riesling und Chardonnay. Sie fördert Aromen nach Guave, Passionsfrucht, tropischem Fruchtsalat sowie Aromen und Geschmacksnoten von Steinobst. Exotics SPH ist kälteempfindlich, vergärt bei gleichmäßiger Geschwindigkeit und schafft ein gutes Mundgefühl.

Gärungskinetik

- ◆ Alkoholausbeute¹: 0.57 - 0.61

Technische eigenschaften

- ◆ Optimaler Temperaturbereich: 18 - 20°C
- ◆ Kältetoleranz: 18°C
- ◆ Osmotoleranz²: 106°Oe
- ◆ Alkoholtoleranz³ bei 20°C: 15,5% vol

Physiologische eigenschaften

- ◆ Bildung von Glycerin: 9 - 10 g/l
- ◆ Bildung von flüchtiger Säure: im Allgemeinen < 0.4 g/l
- ◆ SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- ◆ Stickstoffbedarf: durchschnittlich
- ◆ Äpfelsäureabbau: bei Weißweinen bisher nicht beobachtet
- ◆ Pektinolytische Aktivität: ja

Phänotyp

- ◆ Killer positiv

Dosierung

- ◆ 30 g/hl

Verpackung

Bitte original verpackt im 250g-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, CAPE TOWN, SOUTH AFRICA
TELEPHONE +27 21 534 1351 EMAIL: wineyeast@anchor.co.za



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND