

VIN 2000

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für komplexe, aromatische Weißweine

HERKUNFT

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

ANWENDUNG

VIN 2000 empfiehlt sich für die Erzeugung reifer, aromatischer Weißweine im Stil der "neuen Welt", besonders aus den Rebsorten Müller-Thurgau (reiches, reifes Aromenprofil) und Chardonnay (Citrusaroma). VIN 2000 eignet sich für die Vergärung im Barrique. Optimale Eignung für längere Feinhefelagerung.

GÄRVERLAUF

- Mäßiger Gärverlauf - Mostgewichtsabnahme um ca. 4 °Oe pro Tag bei 12°C
- Alkoholausbeute¹: 0,57 - 0,62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich: 13 - 16°C
- Kältetoleranz: 12°C
- Osmotoleranz²: 105 °Oe
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C: 15,5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 10 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,4 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: gering

PHÄNOTYP

Killer positiv

DOSIERUNG

30 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 Restzuckergehalt 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



VIN 2000
Saccharomyces cerevisiae