

ANCHOR VIN 7

Saccharomyces cerevisiae

Hefe für Weißweine mit exotischen Fruchtnoten.

**ANCHOR
VIN 7**

THIOL AROMAS

A yeast for enhancing thiol aromas in white wines.

HERKUNFT:

Selektion am Reben- und Weininstitut ARC Infruitec – Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika); GMO-frei.

ANWENDUNG:

VIN 7 eignet sich besonders für die Erzeugung aromatischer Weißweine bei niedrigen Temperaturen. VIN 7 setzt Maracuja-, Pampelmusen- und Guavenaromen aus ihren nicht aromatischen Vorstufen im Traubenmost frei. Deshalb empfiehlt sich die Verwendung von VIN 7 vor allem für die Rebsorten Sauvignon Blanc (Muskat Silvaner), Silvaner, Müller-Thurgau und Scheurebe. Wichtiger Hinweis: Nur einwandfreies, gesundes Lesegut sollte mit VIN 7 vergoren werden!

GÄRVERLAUF:

- Restlose Zuckervergärung selbst bei extrem niedrigen Temperaturen
- Verlangsamter Gärverlauf gegen Ende der alkoholischen Gärung
- Empfindlichkeit gegenüber Nährstoffmangel (in scharf geklärten Mosten)
- Alkoholausbeute: 0.58 – 0.63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Kältetoleranz:	12°C
Optimaler Temperaturbereich:	13 – 16°C
Optimale Mosttrübung:	50 – 90 NTU
Osmotoleranz:	104°Oe
Alkoholtoleranz bei 15 °C:	14.5% vol
Resistenz gegenüber freiem SO ₂ :	50 mg/l
Neigung zur Schaumgärung:	Medium

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Bildung von Glycerin:	5 – 7 g/l
Bildung von flüchtiger Säure:	0.4 – 0.8 g/l, unter ungünstigen Bedingungen bis zu 1.5 g/l
SO ₂ -Bildung:	keine bis sehr niedrig
Stickstoffbedarf:	gering

PHÄNOTYP:

- Killer: empfindlich
- Cinnamyl decarboxylase aktivität: positiv (POF-)

DOSIERUNG:

20 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG:

Bitte im 1 kg-Vakuumbutel bei 5 – 15 °C trocken lagern.



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

VERTEILER:

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304