

ANCHOR ALCHEMY III

Saccharomyces cerevisiae Hefemischung für komplexe Rotweine.

HERKUNFT

Die Alchemy-Blends sind auf der Grundlage wissenschaftlicher Untersuchungen perfektionierte Mischungen von Weinhefestämmen. Sie wurden in Zusammenarbeit mit dem Australian Wine Research Institute (AWRI) entwickelt. Das Ergebnis sind Formulierungen mit optimaler Aromabildung.

ANWENDUNG

Alchemy III eignet sich besonders für die Bereitung fruchtiger, komplexer Rotweine mit robuster Struktur aus entsprechenden roten Rebsorten. Diese Hefemischung bildet viel 2-Phenylethanol (Rosenduft), 2-Phenylethylacetat (blumig und fruchtig), β -Ionon (Himbeere) und Ester (bonbonartig-fruchtig). Zudem tragen ähnlich wie bei Alchemy IV langkettige Ester, z.B. Ethylhexanoat, und von β -Damascenon (Veilchenduft) zur besonders fruchtigen Aromatik bei. Die Verminderung von Methoxypyrazinen, die den Fruchtcharakter überdecken können, verstärkt zusätzlich die Fruchtigkeit.

GÄRVERLAUF

- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 16 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 16 - 28 °C
- Osmotoleranz: 103 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 15.5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering bis mäßig

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 8 - 11 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.5 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

PHÄNOTYP

- Killer: ein Hefestamm positiv, der andere negativ; dies macht eine Fortzüchtung dieser Hefemischpopulation unmöglich
- HCDC: Fördert die Bildung von Pyranoanthocyanen

DOSIERUNG

30 g/hL: nur direkte Beeimpfung

VERPACKUNG

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

