

ANCHOR LEGACY VIN 13

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung von frischen und fruchtigen Weiß- und Roséweinen.

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm an der Universität Stellenbosch, Abteilung Mikrobiologie und Institut für Biotechnologie des Weines, Südafrika.

ANWENDUNG

VIN 13 begünstigt im gärenden Traubensaft die Bildung flüchtiger Thiole (Maracuja-, Pampelmusen-, Stachelbeer- und Guavenaromen) und fruchtiger, blumiger Ester (Aroma nach tropischen Früchten). VIN 13 empfiehlt sich daher für die Herstellung aromatischer, frischer, fruchtiger Weißweine insbesondere der Rebsorten Riesling, Scheurebe, Gutedel, Gewürztraminer und Muskatsorten. Aus roten Rebsorten lassen sich mit VIN 13 aromatische Rosés, Weißherbste, Schillerweine oder Rotlinge herstellen. Außerdem eignet sie sich für die Sekt- und Apfelweinbereitung. Ihre Robustheit und ihre Anspruchslosigkeit prädestinieren VIN 13 für die Behebung von Gärstockungen.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase - kühle Gärtemperaturen sind empfehlenswert
- Restlose Zuckervergärung selbst bei extrem niedrigen Temperaturen
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 10 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 12 - 16 °C
- Osmotoleranz: 110 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 17% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: keine

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.3 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: gering bei niedrigen Gärtemperaturen

PHÄNOTYP

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

DOSIERUNG

20 g/hl

VERPACKUNG

VIN 13 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

