

# ANCHOR LEGACY VIN 2000

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung von im Fass vergorenen, komplexen und aromatischen Weißweinen.

## HERKUNFT

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

## 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), 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
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.68

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 12 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 13 - 16 °C
- Osmotoleranz: 105 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 15.5 %vol
- Resistenz gegenüber freiem SO<sub>2</sub>: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

## PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 10 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.4 g/L
- SO<sub>2</sub>-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: gering

## PHÄNOTYP

Killer: positiv

## DOSIERUNG

20 g/hL

## VERPACKUNG

VIN 2000 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

