# ANCHOR ALCHEMY II

## Aromás élesztő a fehérborok aromaintenzitásának és komplexitásának a kiemlésére

*Gyártó: ANCHOR WINE YEAST: PO Box 4, EPP Indust 7475, South Africa.,*

*Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.*

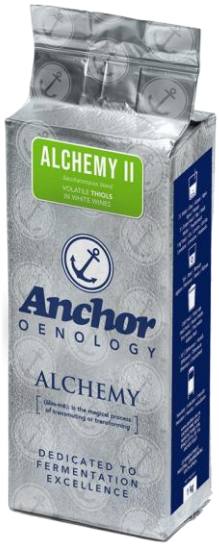
### Eredete:

Az ANCHOR ALCHEMY 2 egy tudományos kutatások alapján előállított borélesztő gomba keverék. Az előállítása az AWRI-val (Autralian Wine Research Institute) való közös kutatómunka eredménye.

### Alkalmazása:

Az ANCHOR ALCHEMY 2 kiemeli a gyümölcsös és florális illatjegyekért felelős észtereket, valamint a puszpáng, a golgotavirág gyümölcs, a grépfrút, az egres, és a guajáva illatokat a fehérborok esetében. Ez a hatás a keverékben használt különböző törzsek szinergikus hatásának köszönhető. A különböző törzsek keveréken belüli aránya, és az ennek köszönhető aromaprofil a tudományos kutatások eredményének köszönhető. Az élesztőkultúra a következő fajták mustjainak erjesztésére ajánlott: Sauvignon Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Verdelho.

### A fermentáció kinetikája:




- Gyors erjedés – hűtés ajánlott!!
- Alkohol kihozatal[1] – 0,58-0,63

### Technikai jellemzők:

- Hidegtűrés - 12C
- Optimális ˚C tartomány - 13-16C
- Ozmotikus tolerancia[2] - 25 Balling / Brix, 13,9 Baumé
- Alkohol tolerancia[3] 15C-on - 15,5%
- Habképzpés - Alacsony-közepes

### Anyagcsere jellemzők:

- Glicerol termelés - 5-7 g/L
- Illósav termelés - általában kevesebb, mint:0,5 g/L
- $SO_2$ termelés - nincs vagy nagyon alacsony
- Nitrogén szükséglet - átlagos

### Fenotípus:

- Killer aktivitás - pozitív és negatív ( a felszaporítás alkalmazása a direkt inokuláció helyett torzítja a keverék összetételét)
- Cinnamyl dekarb. aktivitás Alacsony pozitív (POF+)

### Adagolás:

20g/hL - direkt inokulációval!

**CELLARIUS KFT.**
7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.
Adószám: 13282091-2-02
Bankszámla: 10102440-32646300-01005000

cellarius.hu
FOOD, WINE, BEVERAGES
LABORATORY and HYGIENIC SOLUTIONS

Csomagolás:

1kg-os vákuumfóliázott csomagokban.

Tárolás:

5-15°C között száraz helyen tárolandó!

[1] Az átváltás függ a must induló cukortartalmától, a kierjedt bor maradékcukor tartamától, az erjesztési hőmérséklettől és az erjesztőedénytől

[2] Azt a legmagasabb cukortartalmat jelenti, amit egészséges szőlő esetén az Anchor ajánlásaival az élesztő szárazra képes kierjeszteni

[3] Az alkohol tolerancia függ az erjesztési hőmérséklettől. (A magasabb erjesztési hőmérséklet esetén az alkohol toxikus hatása nagyobb).

Rehidratációs procedúra

1.lépés: Adjunk 1 kg élesztőt 10L higított35-38°C-os musthoz
+/- 7°Brix (4Baumé) óvatos kevergetés közben ügyelve,

hogy ne csomósodjon össze. Lehetőleg klórmentes vizet használjunk.

2.lépés: Hagyjuk 10-20 percet állni.
3.lépés: Kezdjük el az erjesztendő musttal visszahűteni az inokulátumot állandó kevergetés mellett. (10°C !)
4.lépés: Keverjük hozzá az inokulátumot a z erjesztendő musthoz.

**CELLARIUS KFT.**
7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.
Adószám: 13282091-2-02
Bankszámla: 10102440-32646300-01005000

Érvényes: 2025.03.01-től

## AZ ANCHOR SZÁRÍTOTT AKTÍV FAJÉLESZTŐK TULAJDONSÁGAI ÉS JELLEMZŐI

| élesztő | ALCH I | ALCH II | NT 202 | NT 112 | NT 50 | NT 45 | NT 116 | VIN 2000 | WE 372 | WE 14 | VIN 13 | VIN 7 | N 96 | 228 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reduktív Száraz Fehérbor (újvilági) | VS | VS | | | | | VS | S | | | VS | VS | | |
| Klasszikus Száraz Fehérbor | | | | | | | S | VS | | | S | | | |
| Vörösbor (újvilági, gyümölcsös) | | | VS | S | VS | S | S | | VS | | | | | |
| Klasszikus Vörösbor | | | VS | VS | S | | VS | | VS | | | | | |
| Brandy alapbor | | | | | | | | | S | | VS | | | S |
| Félédes Fehérbor | | | | | | | | | VS | S | | | | |
| MLF Kompatibilitás | S | S | VS | D | S | S | S | S | S | S | S | S | D | S |
| Hidegtűrés 13°C-ig | • | • | | | | | • | • | | | • | • | • | |
| Alkohol tűrés 16% felett | | | • | • | • | | • | | | | • | | • | |
| Killer aktivitás | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | | • | |
| POF negatív | | | • | • | | | • | NT | • | • | • | | | • |
| *Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae)* | | | | | | | | | • | • | | | | • |
| *Saccharomyces cerevisiae (bayanus)* | | | | | | | | | | | | | • | |
| *Saccharomyces cerevisiae (hybrid)* | | | • | • | • | • | • | • | | | • | • | | |
| *Saccharomyces spp. Keverék* | • | • | | | | | | | | | | | | |

**NT**: Nem Tesztelt; **S**: Jellemző; **VS:** Erősen Jellemző; **D:** Az MLF vontatott lehet
*Országonként eltérő lehet az egyes törzsek elérhetősége.*

**CELLARIUS KFT.**
7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.
Adószám: 13282091-2-02
Bankszámla: 10102440-32646300-01005000