

ANCHOR ALCHEMY IV

Élesztőkeverék intenzív gyümölcsös vörösborok készítéséhez

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

Alkalmazása:

Az ANCHOR ALCHEMY IV az intenzív vörös gyümölcsös aromák (cseresznye, málna, piros ribizli, gránátalma) kialakulását teszi lehetővé a kierjesztett borban. Az élesztőkeverék nagyon magas mennyiségben képez etil észtereket főleg etil-hexanoátot, amelyek hozzájárulnak a gyümölcsös jegyek tartósságához. Ez lehetővé teszi az érlelés során is az intenzív gyümölcsös aromák megőrzését. Ez a keverék szintén magas koncentrációban képez teljes észtereket és terpéneket (gyümölcsös és ibolyás jegyek) β -damascenon. Az élesztő a működése során csökkenti a gyümölcsös jegyek takarásáért felelős metoxi- pirazinok mennyiségét. Az ANCHOR ALCHEMY IV kiemelkedő intenzív aromájú, kerek és bársonyos borokat eredményez és minden vörös szőlőfajtaéhoz ajánlható.

A fermentáció kinetikája:

- Gyors erjedés
- Alkohol kihozatal¹ - 0,57-0,62

Technikai jellemzők:

- Hidegtűrés - 16C
- Optimális °C tartomány - 16-28C
- Ozmotikus tolerancia² - 26 Balling / Brix, 14Baumé
- Alkohol tolerancia³ 15C-on - 15,5%
- Habképzés - Nagyon alacsony

Anyagcsere jellemzők:

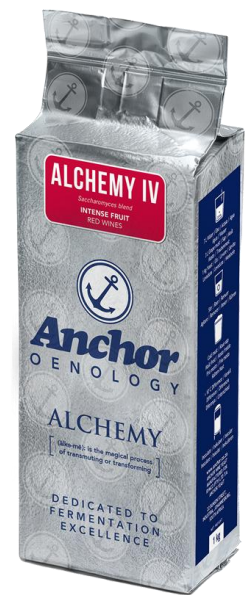
- Glicerol termelés - 8-11 g/L
- Illósav termelés - általában kevesebb, mint:0,5 g/L
- SO₂ termelés - nincs vagy nagyon alacsony
- Nitrogén szükséglet - közepes

Fenotípus:

- Killer aktivitás - pozitív és negatív (a felszaporítás alkalmazása a direkt inokuláció helyett torzítja a keverék összetételét)
- HCDC aktivitás - Elősegíti a pirano-antocianinok képződését

Adagolás: 30g/hL - direkt inokulációval!

Csomagolás: 1kg-os vákuumfóliázott csomagokban.



CELLARIUS KFT.

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000



Tárolás: 5-15°C között száraz helyen, eredeti csomagolásban, lezárva tárolandó.

¹ Az átváltás függ a must induló cukortartalmától, a kiejedt bor maradék cukor tartamától, az erjesztési hőmérséklettől és az erjesztőedénytől

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

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

CELLARIUS KFT.

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000

