



ANCHOR ALCHEMY II

Aromás élesztő a fehérborok aromaintenzitásának és komplexitásának a kiemelésére

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

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 (Australian 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 kihozatal¹ - 0,58-0,63

Technikai jellemzők:

- Hidegtűrés - 12C
- Optimális °C tartomány - 13-16C
- Ozmotikus tolerancia² - 25 Balling / Brix, 13,9 Baumé
- Alkohol tolerancia³ 15C-on 15,5%
- Habképzés - Alacsony-közepes

Anyagcsere jellemzők:

- Glicerol termelés - 5-7 g/L
- Illósav termelés - általában kevesebb, mint:0,5 g/L
- SO₂ 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!

Csomagolás:

1kg-os vákuumfóliázott csomagokban.

Tárolás:

5-15C között száraz helyen tárolandó!

¹ Az átváltás függ a must induló cukortartalmától, a kiejedt 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 kiejeszteni

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



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

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
<i>Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae)</i>									.	.				.
<i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i>													.	
<i>Saccharomyces cerevisiae (hybrid)</i>				
<i>Saccharomyces spp. Keverék</i>	.	.												

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

REHIDRATÁCIÓS PROCEDÚRA

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



- 1. LÉPÉS:** Adjunk 1 kg élesztőt 10L higított 35-38C-os +/- 7Brix (4Baumé) óvatos kevergetés közben 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. (10C !)
- 4. LÉPÉS:** Keverjük hozzá az inokulátumot a z erjesztendő musthoz.

Az adatlapon szereplő termékek specifikációi a megadott instrukciók mellett érvényesek, és felelőségünk idáig terjed. Minden alkalmazást az éppen fennálló körülményekhez kell igazítani, ami minden esetben a felhasználó felelősége.

www.anchorwineyeast.com

All you need to know about Anchor Yeast is now available to you 24 hours a day, including product data sheets, certification and FREE YEAST TRIALS for commercial wineries that are not yet using our products.

www.newworldwinemaker.com

A comprehensive source of information on cellar management trends, news, opinions, harvest reports, worldwide events and scientific papers for New World winemakers worldwide.

musthoz
ügyelve,

www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX +27 21 534 3881



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440