

ANCHOR ALCHEMY III

'n *Saccharomyces cerevisiae* gisversnit vir komplekse rooiwyne.

OORSPRONG

Alchemy III is 'n wetenskaplik geformuleerde versnit van verskillende wyngiste. Dit is ontwikkel in samewerking met die Australiese Wynnavorsingsinstituut (AWRI). Die gisversnit is geformuleer vir die produksie van die optimum aroma profiel.

TOEPASSING

Alchemy III is vir die produksie van komplekse rooiwyne. Hierdie versnit produseer baie hoë konsentrasies 2-feniël-etanol (roos), 2-fenieletielasetaat (blom en vrug), β -ionoon (framboos) en asetaatesters (vrug en soet). 'n Gemeenskaplike eienskap van beide die Alchemy gisversnitte vir rooiwyn, is hul baie groot bydrae tot vrugtige aromas weens hul hoër totale ester- en etielheksanaat-produksie. Hierdie aromas word verder verhoog deur die β -damaskenoon (viooltjie) -produksie en 'n afname in metoksiepirasiene (wat vrugkarakters kan masker). Alchemy III produseer komplekse wyne, met goeie struktuur en mondgevoel, en is geskik vir alle rooi variëteite.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Goeie fermenteerder
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

TEGNIËSE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 16 °C
- Optimum temperatuurreeks: 16 - 28 °C
- Osmotoleransie: 26 °Balling
- Alkoholtoleransie by 15 °C: 15.5%
- Skuimproduksie: nee

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 8 - 11 g/L
- Vlughtigesuurproduksie: < 0.5 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: medium

FENOTIPE

- Killer: positief en negatief (moedertenk in plaas van direkte inokulasie sal die gisverhouding in die versnit versteur)
- HCDC: bevorder die vorming van pirano-antosianiene

DOSIS

30 g/hL: geen propagering

VERPAKKING

Alchemy III is vakuümverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel 5 - 15 °C, droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

