

ANCHOR ALCHEMY II

'n *Saccharomyces cerevisiae* gisversnit vir die bevordering van vlugtige tiale in witwyne.

OORSPRONG

Alchemy II is 'n wetenskaplik geformuleerde gisversnit wat in samewerking met die Australiese Wynnavorsingsinstituut (AWRI) ontwikkel is.

TOEPASSING

Alchemy II verhoog die produksie van vlugtige tiale (koejawel-, grenadella-, pomelo- en appelliefie-aromas) in witwyne. Hierdie effek is die gevolg van die sinergistiese werking tussen die spesifieke gisrasse in die versnit. Die verhouding tussen die gisrasse in die versnit is wetenskaplike vasgestel om 'n optimale aromatiese profiel te verseker. Dit word vir die vinifikasie van Sauvignon blanc, Chenin blanc en Colombard aanbeveel.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Vinnige fermentasie: temperatuurbeheer word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

TEGNIESE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 12 °C
- Optimum temperatuurreeks: 13 - 16 °C
- Osmotoleransie: 25 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 15 °C: 15.5%
- Skuimproduksie: laag tot medium

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 5 - 7 g/L
- Vlugtigesuurproduksie oor die algemeen laer as 0.5 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: gemiddeld

FENOTIPE

- Killer: positief en negatief (moedertenkvermeerdering in plaas van direkte inokulasie sal die gisverhoudings in die versnit versteur)
- Kaneelsuurdekarboksilase-aktiwiteit: positief (POF+)

DOSIS

20 g/hL: slegs direkte inokulasie (geen propagering)

VERPAKKING

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

