

ANCHOR ALCHEMY IV

'n *Saccharomyces cerevisiae* gisversnit vir intens vrugtige rooiwyne.

OORSPRONG

Alchemy IV 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

Die Alchemy IV versnit is vir die produksie van intense rooivrugkarakters (kersie, framboos, rooi aalbessie en granaat) in wyne. Hierdie versnit produseer hoë konsentrasies etielesters, veral etielheksanoaat (vrugtig), wat bydra tot die langlewendheid van die vrugtige aromas. Dit maak hierdie produk baie geskik vir rooiwyne bestem vir veroudering en die behoud van die intense rooivrugkarakters. Hierdie versnit produseer ook beduidende totale ester en monoterpeen (vrugtig en viooltjies)-konsentrasies. Hierdie aroma-profiel word verder verhoog deur β -demaskenoon (viooltjies)-produksie en die afname in metokspirasiene (wat vrugtige karakters kan masker). Alchemy IV produseer wyne met beduidende aroma-intensiteit, met goeie struktuur, asook 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 IV is vakuumverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

