

ANCHOR ALCHEMY I

'n *Saccharomyces cerevisiae* gisversnit vir die bevordering van aromatiese esters in witwyne.

OORSPRONG

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

TOEPASSING

Alchemy I bevorder hoofsaaklik die produksie van vrugtige en blomagtige esters en, tot 'n mindere mate, vlugtige tiale (grenadella-, pomelo-, appelliefie- en koejawelaromas) in witwyne. Hierdie effek is as gevolg van die sinergistiese werking tussen die spesifieke gisrasse in die versnit. Die verhouding tussen die gisrasse in die versnit is wetenskaplik geformuleer om die optimum aromatiese profiel te verseker. Dit word aanbeveel vir die fermentasie van wit druifkultivars soos Chardonnay, Chenin blanc, Verdelho, Riesling, Pinot gris en tropiese-styl Sauvignon blanc.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Vinnige fermenteerder: 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

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 tot laag

FENOTIPE

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

DOSIS

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

VERPAKKING

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

