

# ANCHOR LEGACY VIN 13

'n *Saccharomyces cerevisiae* hibriedgis vir die produksie van vars en vrugtige wit- en rosé-wyne.

## OORSPRONG

VIN 13 is die produk van die gishibridisasie-program van die Departement Mikrobiologie en Instituut vir Wynbiotegnologie, Stellenbosch Universiteit.

## TOEPASSING

VIN 13 bevorder vlugtige tiolaromas (grenadella, pomelo, appelliefie en koejawel) en produseer esters (tropiese vrugteslaai, blomagtig). Dit word aanbeveel vir die fermentasie van Chardonnay, Chenin blanc, Riesling, Semillon, Gewürztraminer, Viognier, Pinot gris, Marsanne, Rousanne en alle Muskaatkultivars. VIN 13 is ook ideaal vir die produksie van aromatiese rosé-wyne vanaf alle rooi druifkultivars.

## FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Baie sterk fermenteerder: koue fermentasie word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

## TEGNIESE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 10 °C
- Optimum temperatuurreeks: 12 - 16 °C
- Osmotoleransie: 27 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 15 °C: 17%
- Skuimproduksie: laag
- Gliserolproduksie: 5 - 7 g/L
- Vlugtigesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.3 g/L
- SO<sub>2</sub>-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: laag

## FENOTIPE

- Killer: positief
- Kaneelsuurdekarboksilase-aktiwiteit: negatief (POF-)

## DOSIS

20 g/hL

## VERPAKKING

VIN 13 is vakuümverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

