

ANCHOR LEGACY VIN 2000

'n *Saccharomyces cerevisiae* hibriedgis vir die produksie van vatgegistete, komplekse en aromatiese witwyne.

OORSPRONG

VIN 2000 is die produk van die gishibridisasieprogram van die Instituut vir Wynbiotegnologie, Stellenbosch Universiteit.

TOEPASSING

VIN 2000 word aanbeveel vir die produksie van vatgegistete Chardonnay (goeie fruktosebenutting, tropiese- en sitrusgeure), Viognier (blom- en sitrusgeure) en volryp Chenin blanc (vars pynappel-, papaja- en sitrusgeure).

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Matige fermenteerder: ongeveer 1 °Balling/Brix per dag by 12 °C
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

TEGNIËSE EIENSKAPPE

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

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 9 - 10 g/L
- Vlugtigesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.4 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: laag

FENOTIPE

Killer: positief

DOSIS

20 g/hL

VERPAKKING

VIN 2000 is vakuümverpak in 'n 1 kg-verpakking. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

