

# ANCHOR LEGACY WE 14

'n *Saccharomyces cerevisiae* gis vir die produksie van natuurlike soetwyne.

## OORSPRONG

WE 14 is 'n produk van die gisseleksiëprogram van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch.

## TOEPASSING

WE 14 is baie geskik vir die produksie van alle natuurlike soetwyne, insluitend edellaatoeswyne. Dit is weerstandbiedend teen die gifstowwe wat afgeskei word deur *Botrytis cinerea* en aanvang van fermentasie vind met gemak plaas by baie hoë suikerkonsentrasies. Dit is egter onwaarskynlik dat hoë suikersap droog sal fermenteer. WE 14 is koud-sensitief en die fermentasie kan gestop word deur slegs die temperatuur tot 10 °C te verlaag.

## FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Matige fermenteerder
- Gevoelig vir temperatuurwisseling: kan lei tot toksiese skok
- Neig om te flokkuleer wanneer fermentasiespoed afneem
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

## TEGNIËSE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 14 °C
- Optimum temperatuurreeks: 16 - 20 °C
- Osmotoleransie: 24 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 15 °C: 15%
- Skuimproduksie: laag

## METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 6 - 9 g/L (> 12 g/L in *Botrytis* mos)
- Vlugtigesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.3 g/L
- SO<sub>2</sub>-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: hoog (tiamientoediening word vir *Botrytis* mos benodig)

## FENOTIPE

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

## DOSIS

30 g/hL (verhoog dosis bo 24 °Balling/Brix)

## VERPAKKING

WE 14 is vakuümverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

