

ANCHOR LEGACY WE 372

'n *Saccharomyces cerevisiae* gis vir die produksie van aromatiese rooiwyne.

OORSPRONG

WE 372 is 'n produk van die gisseleksie program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch, Suid-Afrika.

TOEPASSING

WE 372 bevorder rooi bessie- en blomagtige aromas in rooiwyne. Dit word aanbeveel vir die fermentasie van meeste rooi druifkultivars; Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Shiraz/Syrah, Pinotage en Pinot noir. WE 372 word ook aanbeveel vir die produksie van semi-soet witwyne, aangesien die fermentasie maklik gestop kan word deur die temperatuur tot 10 °C te verlaag.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Matige fermenteerder
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

TEGNIËSE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 16 °C
- Optimum temperatuurreeks: 18 - 28 °C; temperature moenie 30 °C oorskry nie
- Osmotoleransie: 24.5 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 20 °C: 15%
- Skuimproduksie: laag

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 10 - 12 g/L
- Vlughtigsuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.3 g/L
- Suksiensuurproduksie: kan moontlik ± 1 g/L produseer
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: gemiddeld

FENOTIPE

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

DOSIS

30 g/hL

VERPAKKING

WE 372 is vakuumpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

