

ANCHOR ALCHEMY II

Saccharomyces cerevisiae

'n Gisversnit vir die bevordering van VLUGTIGE TIOLE in witwyne.

**ANCHOR
ALCHEMY II**

VLUGTIGE TIOLE

'n Gisversnit vir die bevordering van vlugtige tiole in witwyne.

OORSPRONG:

Alchemy II is 'n wetenskaplik-geformuleerde gisversnit wat in samewerking met die Australiese Wynnavorsingsinstituut (AWRI) ontwikkel is.

TOEPASSING:

Alchemy II verhoog die produksie van vlugtige tiole (koejawel-, grenadella-, pomelo- en appelliefie aromas) in witwyne. Hierdie effek is die gevolg van die sinergistiese werking tussen die spesifieke gisrasse in die versnit. Die verhouding tussen die gisrasse in die versnit is wetenskaplike vasgestel om 'n optimale aromatiese profiel te verseker. Dit word vir die vinifikasie van Sauvignon blanc, Chenin blanc en Colombard aanbeveel.

FERMENTASIE EIENSKAPPE:

- Vinnige fermentasie: temperatuur beheer word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

TEGNIIESE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	12°C
Optimum temperatuurreeks:	13 - 16°C
Osmotoleransie:	25°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 15°C:	15.5%
Skuimproduksie:	laag tot medium

METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	5 - 7 g/l
Vlugtige suurproduksie:	oor die algemeen laer as 0.5 g/l
SO ₂ produksie:	geen tot baie laag
Stikstofbehoefte:	gemiddeld

FENOTIPE:

- Killer: positief en negatief (moedertenk vermeerdering in plaas van direkte inokulasie sal die gisverhoudings in die versnit versteur)
- Kaneelsuurdekarboksilase aktiwiteit: positief (POF+)

DOSIS:

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

VERPAKKING:

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



Anchor
OENOLOGY

Supporting you from grape to glass

Vir meer informasie, kontak Anchor Oenology:

Tel: +27 (0)21 534 1351 | Email: oenology@anchor.co.za | www.anchor.co.za
10 Cochrane Avenue, Epping, Cape Town, 7475

