

ANCHOR VIN 13

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van VARS en VRUGTIGE wit- en rosé wyne.

ANCHOR
VIN 13

AROMATIES

'n Gis vir die produksie van vars en vrugtige wit- en rosé wyne.

OORSPRONG:

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

TOEPASSING:

VIN 13 bevorder vlugtige tiool aromas (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

TEGNIËSE EIENSKAPPE:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Koue toleransie: | 10°C |
| Optimum temperatuurreeks: | 12 - 16°C |
| Osmotoleransie: | 27°Balling / Brix |
| Alkohol toleransie by 15°C: | 17% |
| Skuimproduksie: | laag |

METABOLIESE EIENSKAPPE:

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Gliserol produksie: | 5 - 7 g/l |
| Vlugtige suur produksie: | oor die algemeen laer as 0.3 g/l |
| SO ₂ produksie: | geen tot baie laag |
| Stikstof behoefte: | 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.



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

