

ANCHOR VIN 2000

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van VATGEGISTE, KOMPLEKSE, aromatiese witwyne.

ANCHOR
VIN 2000

VAT GISTING

'n Gis vir die produksie van vatgegiste, komplekse, aromatiese witwyne.

OORSPRONG:

VIN 2000 is die produk van die gishibridisasie program van die Instituut vir Wynbiotegnologie, Stellenbosch Universiteit, Suid-Afrika.

TOEPASSING:

VIN 2000 word aanbeveel vir die produksie van vatgegiste 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:

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

METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	9 - 10 g/l
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.4 g/l
SO ₂ produksie:	geen tot baie laag
Stikstof behoefte:	laag

FENOTIPE:

- Killer: positief

DOSIS:

20 g/hl

VERPAKKING:

VIN 2000 is vakuumverpak in 'n 1 kg verpakking. 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

