

# ANCHOR VIN 7

*Saccharomyces cerevisiae*

'n Gis vir die vrystelling van TIOOL AROMAS in witwyne.

**ANCHOR**  
VIN 7

TIOOL AROMAS

'n Gis vir die vrystelling van  
tioon aromas in witwyne.

## OORSPRONG:

LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerden wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch, Suid-Afrika.

## TOEPASSING:

VIN 7 is ideaal vir die produksie van aromatiese witwyne by lae temperature. VIN 7 bevorder die vrystelling van grenadella-, pomelo-, appelliefie- en koejawel aromas en geure vanaf nie-aromatiese voorlopers afkomstig van die sap. Om hierdie rede word dit sterk aanbeveel vir die fermentasie van die volgende druifkultivars: Sauvignon blanc, Chenin blanc en Colombard.

## FERMENTASIE EIENSKAPPE:

- Sterk fermenteerder, selfs by lae temperature; fermenteer stadiger na die einde van fermentasie
- Sensitief vir mikro-nutrient tekorte: gebruik Anchorferm of 'n alternatiewe rehidrasie nutrient tydens rehidrasie van die gis
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63
- Potensiaal vir skuim: hoog

## DOSIS:

20 g/hl

## VERPAKKING:

VIN 7 is vakuumpak in 1 kg pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15°C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

## FENOTIPE:

- Killer: sensitief
- Kaneelsuurdekarboksilase aktiwiteit: swak positief (POF +)

## TEGNIËSE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	13°C
Optimum temperatuurreeks:	13 - 16°C
Optimum helderheid van sap:	50 - 90 NTU
Osmotoleransie:	24°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 15°C:	14.5%
Skuimproduksie:	medium
Inokulasie temperatuur:	nie laer as 15°C

## METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	5 - 7 g/l
Vlugtige suur produksie:	0.4 - 1.8 g/l
SO <sub>2</sub> produksie:	geen tot baie laag
Stikstof behoefte:	vereis 'n komplekse nutriënt bron

## RIGLYNE OM VS VORMING TE BEPERK:

- Die gebruik van propagering/moedertenk kulture verminder die suiker toleransie en verhoog die gliserol/asynsuur produksie; moenie VIN 7 propageer nie
- Moenie inokuleer by temperature laer as 15°C nie
- Moenie gebruik by pH 3.2 en laer nie
- Moenie gebruik indien 50 ppm of meer SO<sub>2</sub> by afmaal gebruik word nie
- Moenie fermenteer by temperature laer as 13°C nie
- Die gebruik van askorbiensuur sal VS vorming verhoog; die effek kan verminder word met die gebruik van 'n 'suurstof plaasvervanger', soos geïnaktiveerde gis-gebaseerde nutriënte
- Moenie gebruik met *Botrytis* infeksie nie
- Moenie gebruik met gefloteerde mos nie
- Moenie gebruik met gepasteuriseerde mos nie
- Inisiële suiker konsentrasies bo 24°Brix sal VS vlakke verhoog



**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

