

ANCHOR WE 14

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van NATUURLIKE SOETWYNE.

**ANCHOR
WE 14**

NATUURLIKE SOET

'n Gis vir die produksie van
natuurlike soetwyne.

OORSPRONG:

WE 14 is 'n produk van die gisseleksie program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch, Suid-Afrika.

TOEPASSING:

WE 14 is baie geskik vir die produksie van alle natuurlike soetwyne, insluitend edel laatoes wyne. Dit is weerstandbiedend teen die gifstowwe wat afgeskei word deur *Botrytis cinerea* en aanvang van fermentasie vind met gemak plaas by baie hoë suiker konsentrasies. Dit is egter onwaarskynlik dat hoë suiker sap droog sal fermenteer. WE 14 is koud sensitief en die fermentasie kan gestop word deur slegs die temperatuur tot 10°C te verlaag.

FERMENTASIE EIENSKAPPE:

- Matige fermenteerder
- Gevoelig vir temperatuur wisselinge: kan lei tot toksiese skok
- Neig om te flokkuleer wanneer fermentasie spoed afneem
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

TEGNIESE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	14°C
Optimum temperatuurreeks:	16 - 20°C
Osmotoleransie:	24°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 15°C:	15%
Skuimproduksie:	laag

METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	6 - 9 g/l (>12 g/l in <i>Botrytis mos</i>)
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.3 g/l
SO ₂ produksie:	geen tot baie laag
Stikstof behoefte:	hoog (tiamien toediening word benodig vir <i>Botrytis mos</i>)

FENOTIPE:

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

DOSIS:

30 g/hl (verhoog dosis bo 24°Balling / Brix)

VERPAKKING:

WE 14 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

