

ANCHOR WE 372

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van AROMATIESE rooiwyne.

**ANCHOR
WE 372**

AROMATIES

'n Gis vir die produksie van
aromatiese rooiwyne.

OORSPRONG:

WE 372 is 'n produk van die gisseleksie program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch, Suid-Afrika.

TOEPASSING:

WE 372 bevorder rooi bessie- en blomagtige aromas in rooiwyne. Dit word aanbeveel vir die fermentasie van meeste rooi druifkultivars; Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Shiraz/Syrah, Pinotage en Pinot noir. WE 372 word ook aanbeveel vir die produksie van semi-soet witwyne, aangesien die fermentasie maklik gestop kan word deur die temperatuur te verlaag tot 10°C.

FERMENTASIE EIENSKAPPE:

- Matige fermenteerder
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

TEGNIIESE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	16°C
Optimum temperatuurreeks:	18 - 28°C. Temperature moet nie 30°C oorskry nie
Osmotoleransie:	24.5°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 20°C:	15%
Skuimproduksie:	laag

METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	10 - 12 g/l
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.3 g/l
Suksiensuur produksie:	kan moontlik ± 1 g/l produseer
SO ₂ produksie:	geen tot baie laag
Stikstof behoefte:	gemiddeld

FENOTIPE:

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

DOSIS:

30 g/hl

VERPAKKING:

WE 372 is vakuumpak 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

