

IN DIE KOLLIG

PARS 2021

*Wat is nuut & opwindend
by Anchor Oenology?*

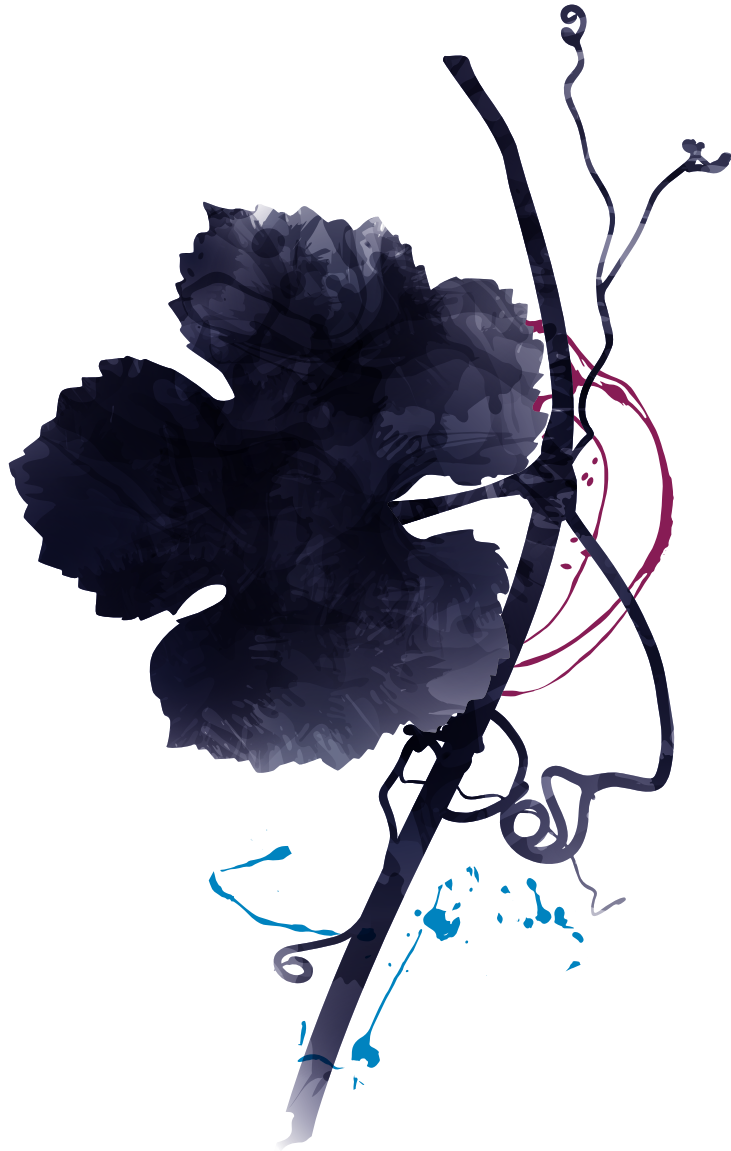


Anchor
O E N O L O G Y



| ONDERSTEUNING VAN KORREL TOT GLAS

PARS 2021 | *In die kolling*



ALLE DINGE ROOIWYN

- Statistieke
- Protokols

ONTMOET ONS NUWE NUTRIËNTE!

- Die Inception reeks
- Die Sustenance reeks

WAT IS NOG NUUT?

- Tanniene
- Breimiddels
- Arabic gums

GESELS MET ONS

- Kontakbesonderhede
- Tegniese Verkoopsbestuurders



“ Jy is nie tevrede met een kultivar of wynstyl nie.
Hoekom tevrede wees met een produk? Met Anchor is die keuse joune.

ROOIWYNKULTIVARS | Het jy geweet?

MEES AANGEPLANTE ROOIWYNKULTIVARS

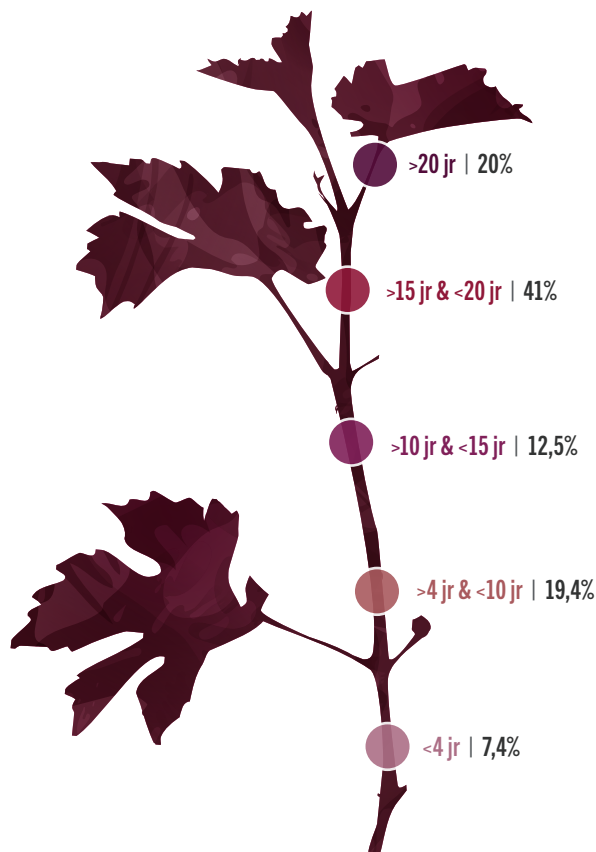
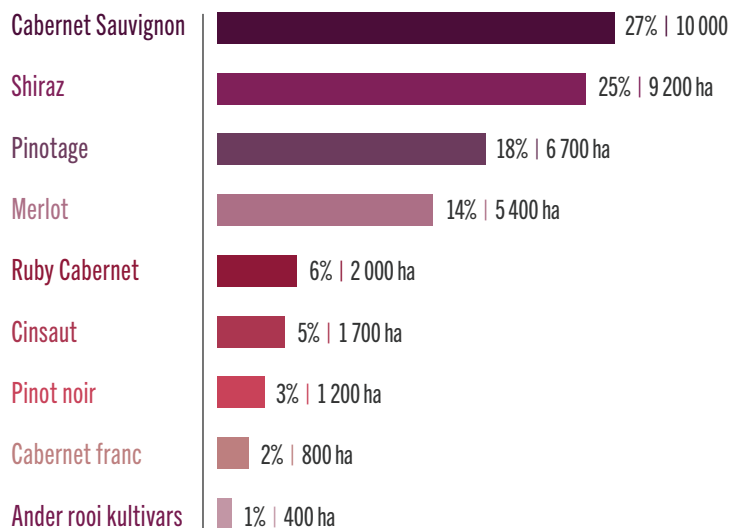
Wêreldwyd

Cabernet Sauvignon	Shiraz	Merlot	Grenache	Tempranillo
Frankryk Chili VSA	Frankryk Australië	Frankryk	Frankryk Spanje	Spanje

Suid-Afrika

Cabernet Sauvignon	Shiraz	Pinotage	Merlot
--------------------	--------	----------	--------

VERSPREIDING VAN ROOIWYNKULTIVARS IN SA



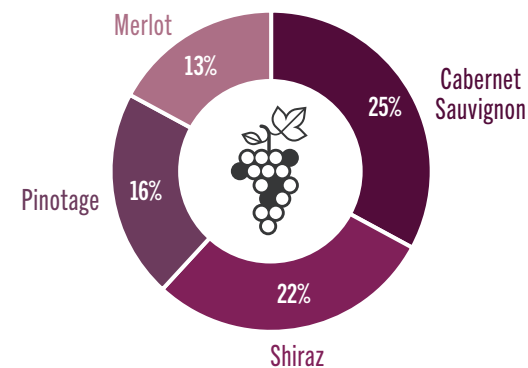
DIE GEMIDDELDE OUDERDOMVERSPREIDING VAN ROOIWYNWINGERDE IN SA

44,5%

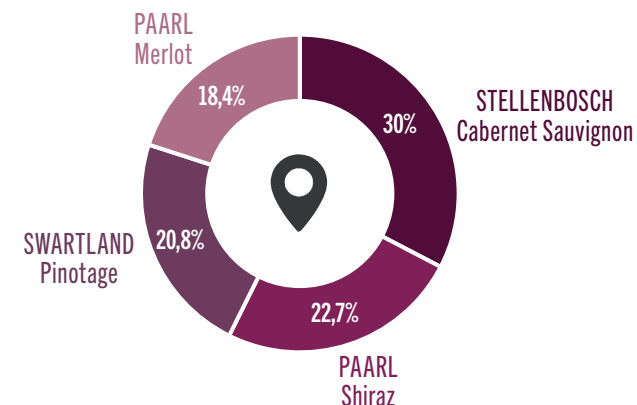
Rooiwynkultivars as 'n persentasie van die totale area onder wingerde in SA

(bron: www.sawis.co.za)

VAN DIE TOTALE ROOIWYNKULTIVARAANPLANTINGS IN SA, VERTEENWOORDIG HIERDIE VIER VARIËTEITE 76%



DIE AREAS IN SA WAT DIE GROOTSTE PERSENTASIE (92%) VAN HIERDIE ROOIWYNKULTIVARS VERTEENWOORDIG



ROOIWYNE | Het jy geweet?



WYNVERBRUIK IN SA

Totale verbruik (L)

Stilwye	Gefortifiseerde wyne	Vonkelwye
363 190 421	14 422 500	10 006 708

Per capita wynverbruik (L)

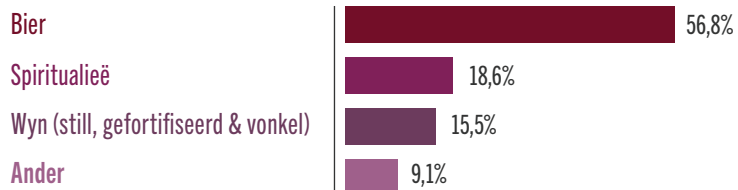
Stilwye	Gefortifiseerde wyne	Vonkelwye
6,18	0,25	0,17

GEMIDDELDE PRYS VAN 'N 750 ML-BOTTEL ROOIWYN IN SA

(Gemiddeld: R64,38)

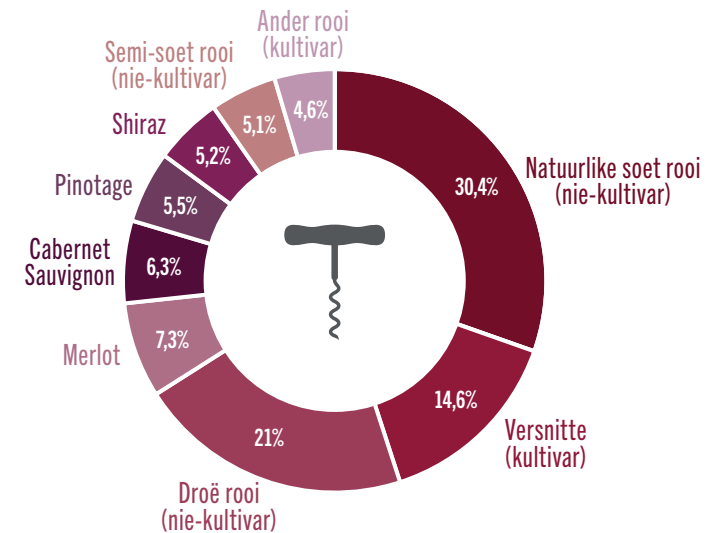
WK	KZN	GP	NW	VS	NK	MP	OK	LP
R88,50	R87,95	R59,98	R59,85	R58,58	R57,63	R53,08	R52,64	R50,77

MARKAANDEEL VIR ALKOHOLIESE DRANKE IN SA



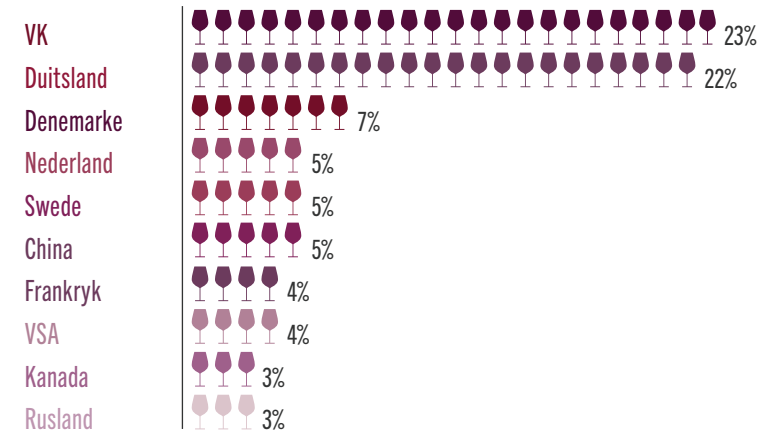
(bron: www.sawis.co.za)

HUIDIGE BINNELANDSE VERKOPE VAN SA ROOIWYNE



TOP 10 UITVOERLANDE VIR SA ROOIWYNE

(as 'n persentasie van die totale rooiwynuitvoere)



PROTOKOL | Rooiwyne met kompleksiteit, mondgevoel & struktuur

VERBETER MET VOEDING

REHIDRASIE: ANCHORFERM

Verhoogde gislewensvatbaarheid & oorlewing.
20 g/hL

EN

ORGANIES: NATUFERM PURE

Optimiseer gismetabolisme
Voeg by tydens die eerste derde van fermentasie.
20 - 40 g/hL

EN/OF

KOMPLEKS: ANCHOR NOURISH

Organiese & anorganiese stikstof.
Volledige fermentasie.
Optimiseer gisimpak op kwaliteit.
Voeg by aan die einde van die sloerfase.
20 - 40 g/hL

VERBETER MET TANNIENE

AFMAAL: IOC TANIN SR

Proantosianidien/*sacrificial* tannien.
Voorkom oksidatiewe bederf.
Verlaag aktiwiteit van polifenoloksidase.
Stabiliseer kleur & verbeter struktuur.
15 - 30 g/100 kg

EN

FERMENTASIE: IOC FULLCOLOR

Beskerf & stabiliseer kleur.
Verhoogde struktuur.
Verminder vrankheid.
Verhoog mondgevoel.
20 - 40 g/hL

FERMIVIN VR5

Stabiele kleur & struktuur.
Verouderde wyne.
Swartbessie, pruim, kersie & spesery.
20 g/hL

OF

LEGACY NT 116

Robuuste gis.
Volrontheid.
Kultivarkarakter.
Vatveroudering.
Swartbessie, braambessie & Bordeaux-styl wyne.
30 g/hL

OF

ALCHEMY III

Kompleksiteit, struktuur & volrontheid.
Stabiele aromas.
Wyne geskik vir veroudering.
Kompleks, roos, blomkarakters, vrug & framboos.
30 g/hL

OF

EXOTICS MOSAIC

Sensoriese impak soortgelyk aan spontane fermentasie.
Kompleksiteit & mondgevoel.
Volledige & kwaliteit-fermentasie.
Vatfermentasie.
Rooi- & swartvrug, viooltjies & kakao.
30 g/hL

SKEP KWALITEIT MET GIS

RAPIDASE EXTRA COLOR

Geteikende kleur- & polifenolekstrasie.
Kwalitatiewe maserasie.
2 - 4 g/100 kg

OPTIMISEER MET ENSIEME

VERFYN MET BAKTERIEË

KO-INOKULASIE: ANCHOR DUET SOFT

Gemengde bakteriekultuur.
Verbeter mondgevoel & sagtheid.
Verminder groenheid.
Verminder vrankheid.
Verhoog donkervrugaromas.
1 g/hL

VERBETER MET TANNIENE

VEROUDERING/AFRONDING: IOC ESSENTIAL OAK SWEET

Eikehouttannien.
Kompleksiteit, rondheid & lengte.
Aroma intensiteit: heuning & kakao.
1 - 15 g/hL

EN/OF

IOC ESSENTIAL OAK BARREL

Eikehouttannien.
Aromatiese kompleksiteit, struktuur & balans.
Kleurintensiteit.
1 - 10 g/hL

AFRONDING MET MANNO-PROTEÏENE

FINAL TOUCH GUSTO

Vloeibare oplossing.
Verhoog aroma-intensiteit, finesse & varsheid.
Verminder vrankheid.
10 - 40 mL/hL

PROTOKOL | Rooiwynne met struktuur, aroma-intensiteit & kompleksiteit

VERBETER MET VOEDING

REHIDRASIE: ANCHOR REVIVE

Verhoog gislewensvatbaarheid & wynkwaliteit. Verskaf essensiële groeifaktore. Optimeer die aroma-voorloperassimilasievermoë van die gis. **30 g/hL**

EN

ORGANIES: NATUFERM PURE

Optimeer gis-metabolisme. Voeg by tydens die eerste derde van fermentasie. **20 - 40 g/hL**

EN/OF

KOMPLEKS: ANCHOR NOURISH

Organiese & anorganiese stikstof. Volledige fermentasie. Optimeer gisimpak op kwaliteit. Voeg by aan die einde van die sloerfase. **20 - 40 g/hL**

VERBETER MET TANNIENE

AFMAAL: IOC TANIN SR

Proantosianidien/*sacrificia*/tannien. Voorkom oksidatiewe bederf. Verlaag aktiwiteit van polifenoloksidase. Stabiliseer kleur & verbeter struktuur. **15 - 30 g/100 kg**

EN

FERMENTASIE: IOC FULLCOLOR

Beskerf & stabiliseer kleur. Verhoog struktuur. Verminder vrankheid. Verhoog mondgevoel. **20 - 40 g/hL**

IOC R 9008

Aromatiese wyne vanaf volwasse vrug. Ryp vrugte, mondgevoel, volume & sagtheid. Verminder aggressiewe tanniensensasies. Polisakkariedproduksie verminder alkoholpersepsie. **20 g/hL**

OF

FERMIVIN A33

Verhoog struktuur via polifenolekstraksie. Stabiliseer antosianiene. Braambessie & swartbessie. Geroosterde & sjokoladekarakters. **20 g/hL**

OF

LEGACY NT 202

Robuuste & AMG-vriendelike hibried. Intens, gestruktureerd & kompleks. Rooi & swart vrugte, swartbessie & braambessie. Karakters van tabak, pruimedant & vars pruim. **30 g/hL**

OF

ALCHEMY III

Kompleksiteit, struktuur & volrondheid. Stabiele aromas. Wyne vir veroudering. Kompleks, roos, blomkarakters, vrug & framboos. **30 g/hL**

OF

EXOTICS NOVELLO

Sag, volronde & aromatiese wyne. Vars, vrugtig & blomkarakters. Sag, maar gestruktureerde palet. **30 g/hL**

SKEP KWALITEIT MET GIS

RAPIDASE EXTRA COLOR

Geteikende kleur- & polifenolekstraksie. Kwaliteitmaserasie. **2 - 4 g/100 kg**

OPTIMISEER MET ENSIEME

VERFYN MET BAKTERIEË

NA-ALKOHOLIESE INOKULASIE: ANCHOR SOLO SELECT

Robuuste kultuur: AMG-sekuriteit. Verhoog struktuur & balans. Donkervrug- & speseryaromas. **1 g/hL**

VERFYN MET BAKTERIEË

VEROUERING/AFRONDING: IOC ESSENTIAL PEP

Proantosianidientannien. Vermeerder struktuur. Behoud van sensoriese varsheid & kleur. Verbeter volheid & aromatiese kompleksiteit. Beskerf teen oksidasie. **5 - 30 g/hL**

EN

IOC ESSENTIAL OAK STRONG

Eikehouttannien. Verhoog struktuur & aromakompleksiteit. Intensifiseer lengte & algehele balans. Komplekse karakters van liquorice & tabak. **1 - 10 g/hL**

EN/OF

IOC PRIVILÈGE BLEU

Amerikaanse eikehout. Dra by tot struktuur, paletgewig & aroma-intensiteit. Klapper-, sjokolade- & koffie-aromas. **1 - 15 g/hL**

AFRONDING MET MANNO-PROTEÏENE

FINAL TOUCH GUSTO

Vloeibare oplossing. Verhoog aroma-intensiteit, finesse & varsheid. Verminder vrankheid. **10 - 40 mL/hL**

PROTOKOL | Rooiwyne met vrugtigheid, sagtheid & fleurintensiteit

VERBETER MET VOEDING

REHIDRASIE: ANCHOR REVIVE

Verhoog gislewensvatbaarheid & wynkwaliteit. Verskaf essensiële groeifaktore. Optimeer die aroma-voorloperassimilasievermoë van die gis. **30 g/hL**

EN

ORGANIES: NATUFERM FRUITY

Geoutoliseerde gis verskaf aminosuurvoorlopers. Produksie van esteraromas. Voeg by aan die begin van die fermentasie. **20 - 40 g/hL**

EN/OF

KOMPLEKS: ANCHOR NOURISH

Organiese & anorganiese stikstof. Volledige fermentasie. Optimeer gisimpak op kwaliteit. Voeg by aan die einde van die sloerfase. **20 - 40 g/hL**

VERBETER MET TANNIENE

FERMENTASIE: IOC TANIN BOUQUET R36

Ellagiese & gekondenseerde tanniene. Verhoog varsheid & rooivrugaromas. Voorkom oksidasie van primêre aromas. Stabiliseer kleur. Kersie & aarbei. **5 - 20 g/hL**

OF

IOC TANIN SR

Proantosianidien/*sacrifical* tanniene. Voorkom oksidatiewe bederf. Verlaag aktiwiteit van polifenoloksidase. Stabiliseer kleur & verbeter struktuur. **15 - 30 g/100 kg**

IOC R 9008

OF

Aromatiese wyne vanaf volwasse vrug. Ryp vrugte, mondgevoel & sagtheid. Verminder aggressiewe tanniensensasies. Polisakkariëproduksie verminder alkoholpersepsie. **20 g/hL**

FERMIVIN P21

OF

Bloubessie-, swartbessie- & framboosaromas. Verseker stabiele aroma & kleur. Goeie mondgevoel & subtiel. Wyn met verouderingspotensiaal. **20 g/hL**

LEGACY NT 50

OF

Robuuste hibried. Vrugtige, *easy drinking* wyne. Sagte palet weens hoë gliserolproduksie. Aarbei, kersie, swartbessie, braambessie, spesery & sjokolade. **30 g/hL**

ALCHEMY IV

Versterk rooivrugaromas. Produceer stabiele esters & terpene. Kersie, framboos, rooibessie & granaat. Geronde & sagte wyne. **30 g/hL**

SKEP KWALITEIT MET GIS

RAPIDASE EXTRA FRUIT

Geteikende ekstraksie van aromavorlopers. Vermeerder vrugtige karakters. Verhoog rondheid, framboos & kersie-aromas. Verminder vrankheid & groen aromas. **2 - 4 g/100 kg**

OPTIMISEER MET ENSIEME

VERFYN MET BAKTERIEË

KO-INOKULASIE: ANCHOR DUET AROM

Gemengde bakteriekultuur. Vrystelling van gebonde aromaverbindings. Produceer esters wat aroma verhoog. Rooivrugkarakters, spesery & blomaromas. **1 g/hL**

VERFYN MET BAKTERIEË

VEROUDERING/AFRONDING: IOC TANIFASE ELEVAGE

EN/OF

Eikehouttannien vir gebruik i.p.v. eikehout-*chips*. Beskerm teen oksidasie. Verhoog aroma-uitdrukking. **5 - 15 g/hL**

IOC ESSENTIAL PASSION

EN/OF

Kersiehout. Vermeerder kultivar aromas, delikaatheid & varsheid. Verhoog aroma-intensiteit. Beskerm teen oksidasie. **1 - 15 g/hL**

IOC PRIVILÈGE NOIR

Franse eikehout & kersieboom. Verhoog volheid & aromatiese finesse. Beklemtoon rooi- & rypvrugaromas. Struktuur & paletgewig dra by tot balans. **1 - 10 g/hL**

AFRONDING MET MANNO-PROTEÏENE

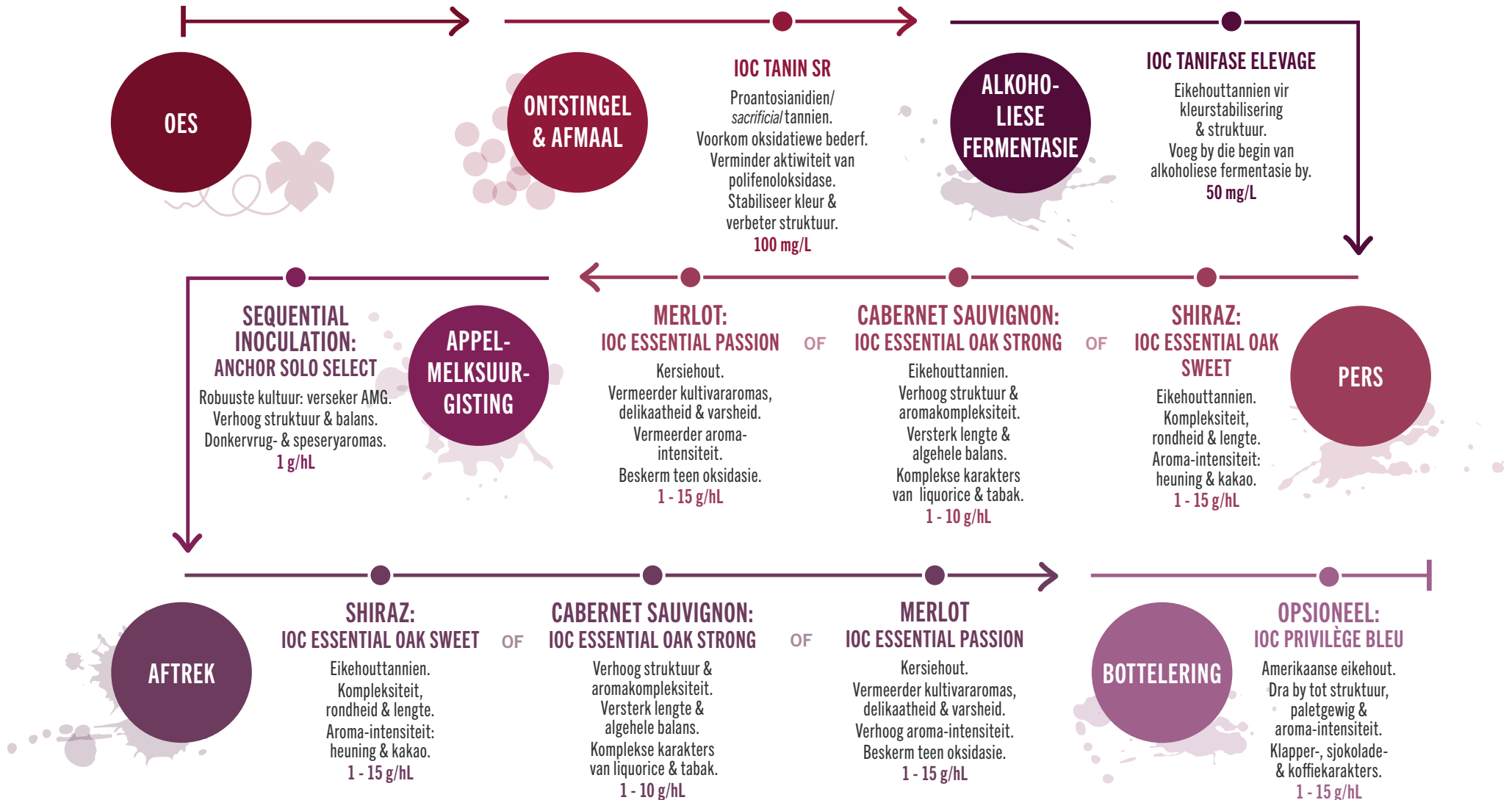
FINAL TOUCH GUSTO

Vloeibare oplossing. Verhoog aroma-intensiteit, finesse & varsheid. Verminder vrankheid. **10 - 40 mL/hL**

PROTOKOL | Alternatief vir eikehout-"chips" in rooiwyne

VOORDELE

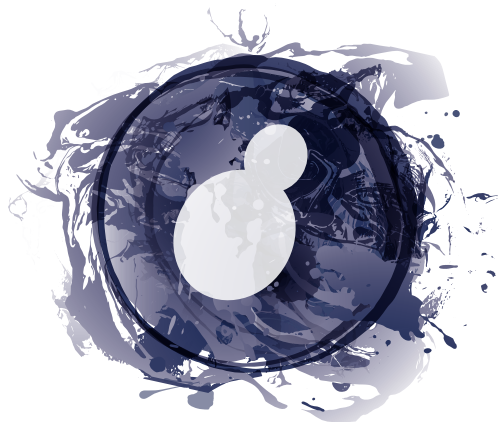
- Verminder arbeidskoste (vermy die hantering van sakke eikehout-chips)
- Verminder wynverlies (eikehout-chips absorbeer 'n beduidende hoeveelheid wyn)
- Beter konsekwentheid van die houtprofiel, omdat eikehout-chips meer as tanniene varieer
- Verminder die suurstofbydrae (hout bevat suurstof)





“ Anchor Oenology se nuwe nutriënte voed nie net die gis nie, maar gee dit lewe.

ONS SPLINTERNUWE NUTRIËNTPORTFOLIO | Welkom by die Anchor familie!



DIE INCEPTION REEKS | VIR REHIDRASIE

“Inception” : *the establishment or starting point of an activity*

ANCHOR FERM

(dieselfde formulاسie, nuwe verpakking)

Verseker gislewensvatbaarheid

GEÏNAKTIVEERDE GIS & TIAMIEN:

Stimuleer gisgroeï en metabolisme.
Verskaf 'n ryk bron van vitamïene, minerale en ander spoorelemente wat vir optimum gistingkwaliteit benodig word.
Verminder die risiko vir steekfermentاسies en potensïële afgeure.
Verskaf sterole en langkettingvetsure wat alkoholtolerانسie verhoog.

ANCHOR REVIVE

(splinternuwe produkformulasie)

Verseker gislewensvatbaarheid en verbeter kwaliteit.

GEOUTOLISEERDE & GEÏNAKTIVEERDE GIS:

Verskaf hoë vlakke van essensiële groeifaktore, soos vitamïene (pantotenaat en biotien).
Verskaf minerale wat as ensiematiese ko-faktore (magnesium, mangaan en sink) dien.
Verbeter gis se akklimatisering, inplanting, lewensvatbaarheid en metabolisme.
Verbeter fermentاسie-aromas weens verbeterde gismetabolisme.
Verbeter voorloperassimilasie om die vrystelling van kultivar-aromakomponente deur die gis te verhoog.



DIE SUSTENANCE REEKS | VIR KOMPLEKSE VOEDING

“Sustenance” : *the maintaining of something in life or existence*

ANCHOR NOURISH

(nuwe, verbeterde formulاسie wat Nutrivin vervang)

Beveilig die fermentاسie en verbeter die wynkwaliteit.

GEÏNAKTIVEERDE GIS, DAP & TIAMIEN:

Verskaf 'n komplekse bron van organiese en anorganiese stikstof, asook belangrike vitamïene, minerale, spoorelemente, aminosure en stresweerstandbiedende faktore, soos sterole en onversadigde vetsure.
Verbeter alkoholweerstandbiedendheid, kompenseer vir stikstoftekorte in die sap en verminder die risiko vir sleep- of steekfermentاسies.
Verskaf optimale voeding, wat meer aroma-intensiteit, balans, kompleksiteit en geur moontlik maak.
Lei tot varser, vrugtiger en minder vegetatiewe wynaromas.
Verbeter die algehele wynkwaliteit.

ANCHOR CONQUER

(nuwe, verbeterde formulاسie wat Nutrivin Super vervang)

Beveilig die fermentاسie onder uitdagende kondisies.

GEÏNAKTIVEERDE & GEOUTOLISEERDE GIS, DAP & TIAMIEN:

Verseker optimale gisvoeding, spesifiek vir meer uitdagende fermentاسiekondisies.
Verskaf oorlewingsfaktore, wat die optimale funksionaliteit van die sel verseker, spesifiek onder stresvolle fermentاسiekondisies.
Verseker 'n gebalanseerde en volledige fermentاسie, terwyl dit sleep- en steekfermentاسies vermy.
Verskaf belangrike elemente wat stresresponse vanaf gis verminder en sodoende die vorming van ongewenste metaboliese byprodukte, soos afgeure en vlugtige suur, voorkom.

ONS STEL BEKEND ONS NUWE VERPAKKING | *Julle het gevra, ons het geantwoord*



Die **INCEPTION** reeks



Die **SUSTENANCE** reeks



NIE NET VOORDELIG VIR DIE GIS NIE, MAAR OOK VEILIG VIR DIE PLANEET!
Ons stel bekend ons nuwe, ten volle herwinbare nutriëntverpakking.

Ons nuwe nutriëntreeks, bestaande uit **ANCHORFERM**, **REVIVE**, **NOURISH** en **CONQUER**,
is in splinternuwe, ten volle herwinbare sakkies verpak.

Hierdie 100% herwinbare (polipropileenstroom) sakkies verseker dieselfde vlak van deurlaatbaarheid as
ons vorige verpakking, om sodoende die rakleefyd van die produkte as 36 maande te behou.

Vir gemak van hantering en gerief, sal die nutriëntpakkies:

Regop kan staan | Beskikbaar wees in 1 & 5 kg SKU's | 'n Ritsverseëling bevat wat weer kan herseël en varsheid behou



IN DIE KOLLIG

WAT IS NOG
NUUT?

“ Het jy ‘n vraag?
Anchor Oenology het die antwoord.



TANNIENE

| IOC ESSENTIAL ANTIOXIDANT

- 'n Galliese tannien vir die beskerming van sap en wyn teen oksidasie, sonder om bitterheid en vrangkheid te veroorsaak.

BREIMIDDELS

| IOC TRAP'METALS

- 'n Komplekse formulasie van PVI, PVP, gisselwande en chitosan, vir die verwydering van swaar metale soos koper, yster en lood, wat as oksidasiekatalisators dien.

| IOC NETAROM EXTRA

- 'n Geïnaktiveerde gisprodukt vir die verwydering van reduktiewe aromas en die verbetering van die mondgevoel en kompleksiteit.

ARABIC GUMS

| IOC INOGUM MF

- 'n Arabic gum vanaf Vereek acacia wat fenoliese komponente stabiliseer.

| IOC FLASHGUM R MF

- 'n Arabic gum vanaf Seyal acacia vir die verbetering van wynkwaliteit via 'n verbetering in die volume en volheid, sowel as 'n vermindering in oormatige vrangkheid.



GESELS MET ONS

“Anchor Oenology ondersteun jou
van korrel tot glas.



KONTAKBESONDERHEDE

- Algemene navrae via telefoon: 021 534 1351
- Algemene navrae via epos: oenology@anchor.co.za
- Webtuiste: www.anchoroenology.com
- Plaas jou bestelling aanlyn: <https://za.anchoroenology.com/order-online/>
- Facebook & Twitter: @AnchorOenology
- Instagram: @from_grape_to_glass

TEGNIESE VERSKOOPSBESTUURDERS

- Mmule Masalesa | 082 882 3539 | mmasalesa@anchor.co.za
- Lauren Behrens | 082 426 1369 | lbehrens@anchor.co.za
- Julie de Klerk | 082 943 0651 | jdeklerk@anchor.co.za
- Alizanne van Zyl | 082 907 0171 | avanzyl@anchor.co.za

Vir meer inligting of besonderhede oor enige van ons produkte, kyk gerus na ons ***Anchor Oenology Katalogus 2021***. Indien jy belanstel in proewe met enige van ons nuwe produkte, kontak enige van ons Tegniese Verkoopsbestuurders.