

Hybridisierung... oder: Warum eigentlich gerade ANCHOR?

Die Eigenschaften und Fähigkeiten der ANCHOR-Weinhefen sind legendär. Sie widerstehen den extremen Ansprüchen der Bereitung von Weinen im Stil der Neuen Welt:

- Extraktreiche Moste
- kalte Gärführung bei Weißweinen
- Körperreiche Rotweine mit Gerbstoffstruktur
- reduktiver Ausbau
- hohe Alkoholgehalte

Hefen aus dem Hause ANCHOR, Kapstadt, schaffen das mit spielender Leichtigkeit. Sie lassen Kellermeister weltweit seelenruhig der vollständigen Durchgärung entgegensehen. Der Schlüssel zum Erfolg dieser Hochleistungshefen liegt in der klassischen Kreuzung zweier Hefearten, der sogenannten Hybridisierung (GMO-frei):

Ein auch in der Natur zu beobachtender Vorgang, der genetisch festgelegte Eigenschaften und StoffwechsellLeistungen kombiniert.

Bei der Weinbereitung geht es um Aromabildung und Gärkraft.

Saccharomyces cerevisiae ssp. cerevisiae bildet zwar eine Fülle von fruchtigen Aromen, ist aber kälteempfindlich, wenig zucker- und alkoholtolerant und sehr anspruchsvoll hinsichtlich der Stickstoffversorgung.

Saccharomyces cerevisiae ssp. bayanus dagegen ist gärkräftig, anspruchslos, robust gegenüber Kälte, Zucker und Alkohol, bildet aber nur wenige Aromen.

Mit der Hybridisierung beider Hefen gelang es nicht nur, die vorteilhaften Eigenschaften in neuen Hefestämmen, sogenannten Hybridhefen, zu vereinen, sondern zugleich Unzulänglichkeiten wie hohen Stickstoffbedarf und die Bildung von SO₂ und flüchtiger Säure auszusondern.

Dies sind die Gründe für die Faszination der Weintrinker, für die Begeisterung der Kellermeister und damit für den Erfolg von ANCHOR-Hefen rund um den Globus.

