

exotics SPH

Die Vorteile der Spontangärung ohne ihre Risiken

Hefe-Neuheit für die Herstellung von roten Fassweinen

Herkunft

Anchor Exotics SPH ist ein Produkt des Hefe-Hybridisierungs-Programms des Institute for Wine Biotechnology, Stellenbosch University, South Africa; GMO-frei.

Anwendung

Anchor Exotics SPH ist eine Kreuzung zwischen *S. cerevisiae* und *S. paradoxus*. *S. paradoxus* ist mit *S. cerevisiae* am nächsten verwandt und von Natur aus auf Trauben zu finden. Zum erhöhten Aromapotenzial gesellen sich bei Anchor Exotics SPH zusätzliche Vorteile wie die Förderung des biologischen Säureabbaus durch den teilweisen Abbau von Äpfelsäure (in Versuchsgärungen um bis zu 17 %) sowie eine höhere Glycerinbildung und eine geringere Alkoholausbeute in zuckerreichen Mosten. Mit dieser Hefe hergestellte Weine werden als komplex mit einem intensiven Aroma, abgerundet, ausgewogen und körperreich beschrieben. Exotics SPH empfiehlt sich für die Rebsorten Dornfelder, Acolon, Cabernet, Merlot und Syrah.

Gärungskinetik

- ◆ Alkoholausbeute¹: 0.56 – 0.61

Technische eigenschaften

- ◆ Optimaler Temperaturbereich: 18 – 28°C
- ◆ Kältetoleranz: 18°C
- ◆ Osmotoleranz²: 106°Oe
- ◆ Alkoholtoleranz³ bei 20°C: 15,5% vol

Physiologische eigenschaften

- ◆ Bildung von Glycerin: 9 - 15 g/l
- ◆ Bildung von flüchtiger Säure: im Allgemeinen < 0,4 g/l
- ◆ SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- ◆ Stickstoffbedarf: durchschnittlich
- ◆ Äpfelsäureabbau: ja
- ◆ Pektinolytische Aktivität: ja

Phänotyp

- ◆ Killer positiv

Dosierung

- ◆ 30 g/hl

Verpackung

Bitte original verpackt im 250g-Vakuumbbeutel bei 5 - 15°C trocken lagern.



1. Die Alkoholausbeute, angegeben als Umrechnungsfaktor von Extrakt (°Brix bzw. 4 °Oe) auf Ethanol (% vol), ist abhängig vom Ausgangsmostgewicht, dem Restzuckeranteil im Wein, der Gärtemperatur und dem Material sowie der Geometrie des Gärtanks.

2. Als Osmotoleranz wird hier das höchstmögliche Mostgewicht eines Mostes aus gesundem Lesegut bezeichnet, das die Hefe restzuckerfrei vergären kann, sofern sie nach Herstellerempfehlungen angewendet wird.

3. Die Alkoholtoleranz ist von der Gärtemperatur abhängig. Je höher die Temperatur ist, desto größer ist die toxische Wirkung des gebildeten Alkohols auf die Hefezellwand, desto geringer ist demnach ihre Alkoholtoleranz.

www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST, CAPE TOWN, SOUTH AFRICA
TELEPHONE +27 21 534 1351 EMAIL: wineyeast@anchor.co.za



Anchor
WINE YEAST
THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND