ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | WEISSWEIN

Eine *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii*-Hybridhefe zur Herstellung fruchtiger, frischer und weicher Weißweine.

HERKUNFT

Diese interspezifische Hybridhefe wurde von Anchor Oenology entwickelt.

ANWENDUNG

Legacy ThiolBloom wurde aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt, die wichtigsten Thiolverbindungen in Weißweinen wie Sauvignon Blanc zu verstärken. Dies führt zu intensiveren Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht, Stachelbeere, Guave und tropischen Früchten. ThiolBloom unterstützt außerdem frische Fruchtaromen, Weichheit und Volumen und ermöglicht die Herstellung von leicht zugänglichen, marktreifen Weinen mit frischem Mundgefühl und angenehmer Säure.

GÄRUNGSKINETIK

- Umrechnungsfaktor: 0,56 – 0,61

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 15 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 16 – 20 °C
- Osmotoleranz: 24 °Balling/Brix
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 14,5 %
- Schaumbildung: gering

METABOLISCHE EIGENSCHAFTEN

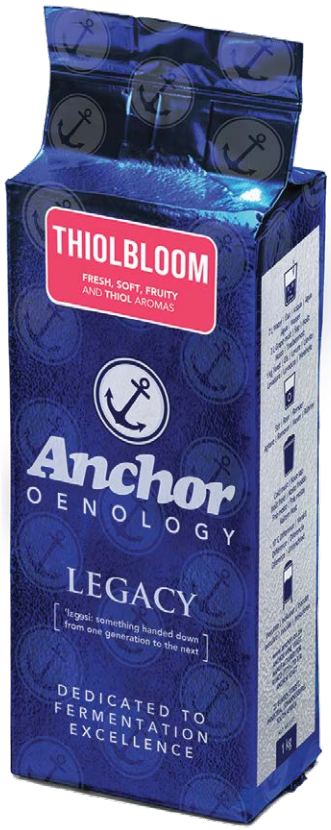
- Glycerinproduktion: 8 – 10 g/L
- Flüchtige Säure: in der Regel unter 0,4 g/L
- SO_2-Produktion: keine bis sehr geringe
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

PHÄNOTYP

- Killer-Eigenschaft: positiv
- Zimtsäuredecarboxylase-Aktivität: negativ (POF-)

DOSIERUNG

20 g/hL

VERPACKUNG

ThiolBloom ist vakuumverpackt in 1-kg-Beuteln erhältlich. Kühl (5 – 15 °C) und trocken im Originalbeutel lagern.