

# VIN 7

## Saccharomyces cerevisiae

### Hefe für Weißweine mit exotischen Fruchtnoten

#### HERKUNFT

Selektion am Reben- und Weininstitut ARC Infruitec - Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika); GMO-frei.

#### ANWENDUNG

VIN 7 eignet sich besonders für die Erzeugung aromatischer Weißweine bei niedrigen Temperaturen. VIN 7 setzt Maracuja-, Pampelmusen- und Guavenaromen aus ihren nicht aromatischen Vorstufen im Traubenmost frei. Deshalb empfiehlt sich die Verwendung von VIN 7 vor allem für die Rebsorten Sauvignon Blanc (Muskat Silvaner), Silvaner, Müller-Thurgau und Scheurebe. Wichtiger Hinweis: Nur einwandfreies, gesundes Lesegut sollte mit VIN 7 vergoren werden!

#### GÄRVERLAUF

- Restlose Zuckervergärung selbst bei extrem niedrigen Temperaturen
- Verlangsamter Gärverlauf gegen Ende der alkoholischen Gärung
- Empfindlichkeit gegenüber Nährstoffmangel (in scharf geklärten Mosten)
- Alkoholausbeute!:

0,58 - 0,63

#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich:
- 13 - 16°C
- Kältetoleranz:
- 12°C
- Optimale Mosttrübung:
- 50 - 90 NTU
- Osmotoleranz<sup>2</sup>:
- 104 °Oe
- Alkoholtoleranz<sup>3</sup> bei 15°C:
- 15% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO<sub>2</sub>:
- 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung:
- Möglich bei trübereen Mosten

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin:
- 5 - 7 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure<sup>4</sup>:
- 0,4 - 0,8 g/l, unter ungünstigen Bedingungen bis zu 1,5 g/l
- SO<sub>2</sub>-Bildung:
- keine bis sehr niedrig
- Stickstoffbedarf:
- gering

#### PHÄNOTYP

Killer empfindlich

#### DOSIERUNG

20 g/hl

#### VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bitte im 1 kg-Vakuumbeutel 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 Restzuckergehalt 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.

4. Bei osmotischem Stress in zuckerreichen Auslesemosten erhöht die Hefe ihre Überlebenschancen mit Hilfe einer verstärkten Glycerinbildung (Dittrich, Großmann: Mikrobiologie des Weines). Damit geht die vermehrte Bildung flüchtiger Säure einher, die jedoch erst ab etwa 0,8g/l sensorisch wahrnehmbar ist. VIN 7 bildet höhere Konzentrationen, wenn sie anstelle einer direkten Befimpfung im Keller weitervermehrt wird oder wenn sie Most aus Botrytis-faulen Lesegut vergärt.

[www.anchorwineyeast.com](http://www.anchorwineyeast.com)

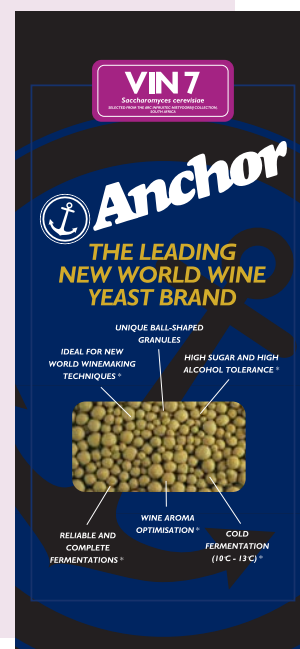
ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX +27 21 534 3811



**Anchor**  
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND



Saccharomyces cerevisiae