

WE 372

Saccharomyces cerevisiae

Hefe für aromatische, blumige Rotweine

HERKUNFT

Stammsammlung des Reben- und Weininstituts ARC Infruitec - Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika);
GMO-frei.

ANWENDUNG

WE 372 vergärt Traubenmoste zu blumigen Rotweinen mit Aromen nach roten Beeren. Diese Hefe eignet sich für die Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Shiraz. Darüber hinaus empfiehlt sich WE 372 für die Herstellung restsüßer Weiss- und Rotweine durch Absenkung der Gärtemperatur auf unter 10 °C.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase bei höherer Temperatur
- Zügige vollständige Zuckervergärung
- Alkoholausbeute¹: 0,57 - 0,62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich⁴: 18 - 28 °C; Temperaturen unter 16 °C können schleppende oder stockende Gärungen verursachen. Andererseits sollte die Gärtemperatur 30 °C nicht übersteigen.
- Kältetoleranz: 16 °C
- Osmotoleranz²: 98 °Oe, Gärstörungen möglich bei höheren Mostgewichten
- Alkoholtoleranz³ bei 15 °C: 15% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,3 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: mittelmäßig

PHÄNOTYP

Killer positiv

DOSIERUNG

30 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG

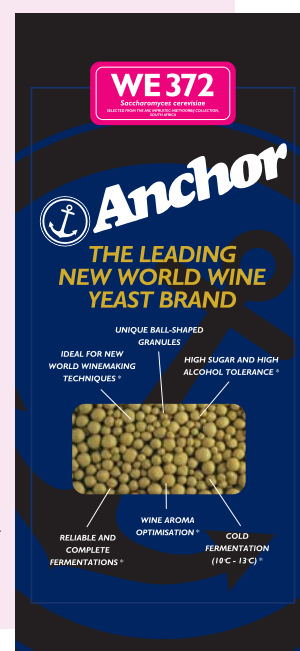
Bitte im 1 kg-Vakuumbeutel bei 5 - 15 °C trocken lagern.

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. Hohe Temperaturen (> 25 °C) zu Beginn der Gärung sind nicht empfehlenswert, da sie die Sprossung der Hefe beeinträchtigen. Im folgenden Gärverlauf verursachen hohe Gärtemperaturen ab einem Alkoholgehalt von etwa 10% vol Schädigungen der Hefezellen.



www.anchorwineyeast.com

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

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX + 27 21 534 3881



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND