



## ANCHOR VIN 13

Aromás élesztő a fehérborok aromaintenzitásának és komplexitásának a kiemelésére

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

### Eredete:

Az ANCHOR VIN 13 élesztő a Dél-Afrikai Stellenbosch Egyetem Borászati Biotechnológiai Intézet Mikrobiológiai Tanszékének az élesztőhibridizációs programjának a terméke.

### Alkalmazása:

Az VIN 13 élesztő kiemeli a thiol aromákat (golgotavirág gyümölcs, grépfrút guava) valamint a trópusi illatokat mutató acetát-észereket képez. Ajánlott a Chardonnay; Chenin Blanc, Rizling, Semillon, Fűszeres Tramini, Viognier és a Szürkebarát fajták mustjainak erjesztéséhez. Az élesztő szintén ajánlható gyümölcsös rozéborok erjesztéséhez.

### A fermentáció kinetikája:

- Gyors erjedés - hűtés ajánlott
- Alkohol kihozatal<sup>1</sup> - 0,58-0,63

### Technikai jellemzők:

- Hidegtűrés - 10°C Hidegáztatáshoz!!!
- Optimális °C tartomány - 12-16C
- Ozmotikus tolerancia<sup>2</sup> - 27 Balling, 14,9 Baumé ~17v/v%
- Alkohol tolerancia<sup>3</sup> 15C-on 16,5%
- Habképzés - Alacsony

### Anyagcsere jellemzők:

- Glicerol termelés - 5-7 g/L
- Illósav termelés - általában kevesebb, mint:0,3 g/L
- SO<sub>2</sub> termelés - nagyon alacsony
- Nitrogén szükséglet - alacsony

### Fenotípus:

- Killer aktivitás - pozitív
- Cinnamyl dekarb. aktivitás - Alacsony pozitív (POF-)

### Adagolás:

20g/hL

### Csomagolás:

1kg-os vákuumfóliázott csomagokban.

### Tárolás:

5-15C között száraz helyen tárolandó!

<sup>1</sup> Az átváltás függ a must induló cukortartalmától, a kiejert bor maradékcukor tartamától, az erjesztési hőmérséklettől és az erjesztőedénytől

<sup>2</sup> Azt a legmagasabb cukortartalmat jelenti, amit egészséges szőlő esetén az Anchor ajánlásaival az élesztő szárazra képes kiejeszteni

<sup>3</sup> Az alkohol tolerancia függ az erjesztési hőmérséklettől. (A magasabb erjesztési hőmérséklet esetén az alkohol toxikus hatása nagyobb).

<sup>4</sup> Az erjesztés elején nem ajánlott 25C-nál magasabb hőmérsékletet tartani mivel az kedvezőtlen hatással van az élesztők sarjadzására, és így 10%-os alkoholtartalom felett sérül a sejtmembrán.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



## AZ ANCHOR SZÁRÍTOTT AKTÍV FAJÉLESZTŐK TULAJDONSÁGAI ÉS JELLEMZŐI

élesztő	ALCH I	ALCH II	NT 202	NT 112	NT 50	NT 45	NT 116	VIN 2000	WE 372	WE 14	VIN 13	VIN 7	N 96	228
Reduktív Száraz Fehérbor (újvilági)	VS	VS					VS	S			VS	VS		
Klasszikus Száraz Fehérbor							S	VS			S			
Vörösbor (újvilági, gyümölcsös)			VS	S	VS	S	S		VS					
Klasszikus Vörösbor			VS	VS	S		VS		VS					
Brandy alapbor									S		VS			S
Félédes Fehérbor									VS	S				
MLF Kompatibilitás	S	S	VS	D	S	S	S	S	S	S	S	S	D	S
Hidegtűrés 13°C-ig	*	*					*	*			*	*	*	
Alkohol tűrés 16% felett			*	*	*		*				*		*	
Killer aktivitás	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
POF negatív			*	*			*	NT	*	*	*			*
<i>Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae)</i>									*	*				*
<i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i>													*	
<i>Saccharomyces cerevisiae (hybrid)</i>			*	*	*	*	*	*			*	*		
<i>Saccharomyces spp. Keverék</i>	*	*												

NT: Nem Tesztelt; S: Jellemző; VS: Erősen Jellemző; D: Az MLF vontatott lehet Országonként eltérő lehet az egyes törzsek elérhetősége.

### REHIDRATÁCIÓS PROCEDÚRA

- LÉPÉS:** Adjunk 1 kg élesztőt 10L higított 35-38°C-os +/- 7Brix (4Baumé) óvatos kevergetés közben hogy ne csomósodjon össze. Lehetőleg klórmentes vizet használjunk.
- LÉPÉS:** Hagyjuk 10-20 percet állni.
- LÉPÉS:** Kezdjük el az erjesztendő musttal visszahűteni az inokulátumot állandó kevergetés mellett. (10°C !)
- LÉPÉS:** Keverjük hozzá az inokulátumot a z erjesztendő musthoz.

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

All you need to know about Anchor Yeast is now available to you 24 hours a day, including product data sheets, certification and FREE YEAST TRIALS for commercial wineries that are not yet using our products.

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

A comprehensive source of information on cellar management trends, news, opinions, harvest reports, worldwide events and scientific papers for New World winemakers worldwide.

musthoz  
ügyelve,

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: [info@cellarius.hu](mailto:info@cellarius.hu)

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



Az adatlapon szereplő termékek specifikációi a megadott instrukciók mellett érvényesek, és felelőségünk idáig terjed. Minden alkalmazást az éppen fennálló körülményekhez kell igazítani, ami minden esetben a felhasználó felelősége.

[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 3881



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: [info@cellarius.hu](mailto:info@cellarius.hu)

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440