

# ANCHOR ALCHEMY III

*Saccharomyces cerevisiae* Hefemischung für komplexe Rotweine.

## HERKUNFT

Die Alchemy-Blends sind auf der Grundlage wissenschaftlicher Untersuchungen perfektionierte Mischungen von Weinhefestämmen. Sie wurden in Zusammenarbeit mit dem Australian Wine Research Institute (AWRI) entwickelt. Das Ergebnis sind Formulierungen mit optimaler Aromabildung.

## ANWENDUNG

Alchemy III eignet sich besonders für die Bereitung fruchtiger, komplexer Rotweine mit robuster Struktur aus entsprechenden roten Rebsorten. Diese Hefemischung bildet viel 2-Phenylethanol (Rosenduft), 2-Phenylethylacetat (blumig und fruchtig),  $\beta$ -Ionon (Himbeere) und Ester (bonbonartig-fruchtig). Zudem tragen ähnlich wie bei Alchemy IV langkettige Ester, z.B. Ethylhexanoat, und von  $\beta$ -Damascenon (Veilchenduft) zur besonders fruchtigen Aromatik bei. Die Verminderung von Methoxypyrazinen, die den Fruchtcharakter überdecken können, verstärkt zusätzlich die Fruchtigkeit.

## GÄRVERLAUF

- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.63

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 16 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 16 - 28 °C
- Osmotoleranz: 103 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 15.5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO<sub>2</sub>: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering bis mäßig

## PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 8 - 11 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.5 g/L
- SO<sub>2</sub>-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

## PHÄNOTYP

- Killer: ein Hefestamm positiv, der andere negativ; dies macht eine Fortzüchtung dieser Hefemischpopulation unmöglich
- HCDC: Fördert die Bildung von Pyranoanthocyanen

## DOSIERUNG

30 g/hL: nur direkte Beeimpfung

## VERPACKUNG

Alchemy III ist im 1 kg-Vakuumbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

