

# ANCHOR ALCHEMY IV

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hefemischung für intensiv fruchtige 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 IV ergibt lagerfähige, harmonische Rotweine mit einem sehr ausgeprägten Charakter roter Früchte (Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere und Granatapfel). Diese Hefemischung bildet Ethylester, die Grundstruktur langlebiger Fruchtaromen, die über die Zeit der Weinreife und Lagerung hinweg stabil bleiben. Zudem tragen ähnlich wie bei Alchemy III langkettige Ester, z.B. Ethylhexanoat, und Terpene 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: keine Ausbreitung

## VERPACKUNG

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

