

ANCHOR LEGACY VIN 2000

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung von im Fass vergorenen, komplexen und aromatischen Weißweinen.

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm an der Universität Stellenbosch, Institut für Biotechnologie des Weines, Südafrika.

ANWENDUNG

VIN 2000 empfiehlt sich für die Erzeugung reifer, aromatischer Weißweine im Stil der "neuen Welt", besonders aus den Rebsorten Müller-Thurgau (reiches, reifes Aromenprofil), Chardonnay (Citrusaroma). VIN 2000 eignet sich für die Vergärung im Barrique. Optimale Eignung für längere Feinhefelagerung.

GÄRVERLAUF

- Mäßiger Gärverlauf - Mostgewichtsabnahme um ca 4. °Oe pro Tag bei 12 °C
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.68

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 12 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 13 - 16 °C
- Osmotoleranz: 105 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 15.5 %vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 10 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.4 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: gering

PHÄNOTYP

Killer: positiv

DOSIERUNG

20 g/hL

VERPACKUNG

VIN 2000 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

