

ANCHOR LEGACY VIN 7

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Verstärkung von Thiol-Aromen in Weißweinen.

HERKUNFT

Selektion am Reben- und Weininstitut ARC Infruitec-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika).

ANWENDUNG

VIN 7 eignet sich besonders für die Erzeugung aromatischer Weißweine bei niedrigen Temperaturen. VIN 7 setzt Maracuja-, Pampelmusen- und Guavenaromen aus ihren nicht aromatischen Vorstufen im Traubenmost frei. Deshalb empfiehlt sich die Verwendung von VIN 7 vor allem für die Rebsorten Sauvignon Blanc (Muskat Silvaner), Silvaner, Müller-Thurgau und Scheurebe. Wichtiger Hinweis: Nur einwandfreies, gesundes Lesegut sollte mit VIN 7 vergoren werden!

GÄRVERLAUF

- Restlose Zuckervergärung selbst bei extrem niedrigen Temperaturen
- Verlangsamter Gärverlauf gegen Ende der alkoholischen Gärung
- Empfindlichkeit gegenüber Nährstoffmangel (in scharf geklärten Mosten)
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 12 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 13 - 16 °C
- Optimale Mosttrübung: 100 -150 NTU
- Osmotoleranz: 104 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 14.5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: Medium

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: 0.4 - 0.8 g/L, unter ungünstigen Bedingungen bis zu 1.5 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr niedrig
- Stickstoffbedarf: gering

PHÄNOTYP

- Killer: empfindlich
- Cinnamyl decarboxylase aktiviät: positiv (POF-)

DOSIERUNG

20 g/hL

VERPACKUNG

VIN 7 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

LEITLINIEN ZUR MINIMIERUNG DER VA-BILDUNG

- Die Vermehrung senkt die Zuckertoleranz und erhöht die Glycerin-/Essigsäureproduktion; VIN 7 nicht verbreiten.
- Nicht unter 15 °C impfen.
- Vermeiden Sie pH 3.2 und niedriger.
- Vermeiden Sie beim Zerkleinern 50 ppm SO₂ und höher
- Nicht bei Temperaturen unter 13 °C fermentieren.
- Ascorbinsäure erhöht die VA, kann jedoch durch die Zugabe von "Sauerstoffersatzstoffen" wie inaktivierten Komplexnährstoffen auf Hefebasis gemildert werden.
- *Botrytis*-Infektion: nicht verwenden.
- Flotation von Most: Nach der Flotation und vor der Beimpfung mit VIN 7 auf ausreichende Mikronährstoffe und NTUs (100 - 150) achten.
- Pasteurisierung von Most: nicht verwenden.
- Anfangsmostzucker über 24 °Brix erhöhen den VA-Wert.

