

# ANCHOR LEGACY WE 372

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hefe für aromatische, blumige Rotweine.

## HERKUNFT

Stammsammlung des Reben- und Weininstituts ARC Infruitec - Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika).

## ANWENDUNG

WE 372 vergärt Traubenmoste zu blumigen Rotweinen mit Aromen nach roten Beeren. Diese Hefe eignet sich für die Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Shiraz. Darüber hinaus empfiehlt sich WE 372 für die Herstellung restsüßer Weißweine durch Absenkung der Gärtemperatur auf unter 10 °C.

## GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase bei höherer Temperatur
- Zügige vollständige Zuckervergärung
- Alkoholausbeute: 0.57 - 0.62

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 16 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 18 - 28 °C; Temperaturen unter 16°C können schleppende oder stockende Gärungen verursachen; Andererseits sollte die Gärtemperatur 30 °C nicht übersteigen.
- Osmotoleranz: 98 °Oe, Gärstörungen möglich bei höheren Mostgewichten
- Alkoholtoleranz bei 20 °C: 15% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO<sub>2</sub>: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

## PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 10 - 12 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.3 g/L
- Bernsteinsäureproduktion: kann zu ± 1 g/L in hohen pH, wenig Säure Moste produzieren
- SO<sub>2</sub>-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: mittelmäßig

## PHÄNOTYP

- Killer: positiv
- Cinnamyl decarboxylase aktivität: negativen (POF-)

## DOSIERUNG

30 g/hL

## VERPACKUNG

WE 372 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

