

HERBST- HANDBUCH 2020

*Herstellung innovativer Weine die sind
wie unsere Hefe- und Bakterienstämme,
einzigartig*



INHALT

01	EINLEITUNG	2
02	HEFEN	3
	• Exotics Sortiment	4
	• Alchemy Sortiment	5
	• Legacy Sortiment	7
	• Rotweinstämme	10
	• Weißweinstämme	11
	• Rosewein	12
03	BAKTERIEN	13
	• Duet Sortiment	14
	• Solo Sortiment	17
	• Portfolio	18
04	KONTAKT	19

01 | EINLEITUNG

“ Wir sind stolz auf 97 Jahre Einsatz für überragende Gärleistungen und die Bereitstellung von Produkten, die so einzigartig sind wie unser Land, Südafrika.

- gegründet 1923.
- innovative Hefe- und Bakterienprodukte für die Qualitätsweinerstellung.

Südafrika ist einzigartig, unsere Produkte sind es auch

Seit vielen Jahren steht Anchor an vorderster Front der Entwicklung, passt sich an und verändert sich, um die Bedürfnisse und Anforderungen der Winzer auf der ganzen Welt zu erfüllen. Von der Entwicklung der weltweit ersten Hybrid-Weinhefe in Form von VIN 13 bis hin zur Erweiterung unseres Portfolios um mehr als nur Hefe, was zur Umbenennung von “Anchor Yeast” zu “Anchor Oenology” führte. Mit “Anchor Oenology” sind wir stolz darauf, Ihnen ein Programm von Lösungen zur Gärung anbieten zu können, welches Hefen, Nährstoffe und Bakterien beinhaltet.

Innerhalb unseres Hefeangebotes streben wir eine wirklich übersichtliche Zahl von Produkten an, die nicht nur die Anforderungen an Gärkraft erfüllen, sondern auch Hefestämme, die den Winzern ermöglichen ein spezifisches sensorisches Profil im fertigen Wein zu erhalten. Von klassischen und hybridisierten Stämmen bis hin zu Hefemischungen und dem weltweit ersten kommerziellen Interspezies- Hybrid haben wir etwas für jeden Winzer zu bieten.

Im Jahr 2020 wird Anchor Yeast 97 Jahre alt. Für Sie als Partner von Anchor bedeutet dies, dass Sie uns auf einer Reise begleitet haben, auf der wir gemeinsam viele wichtige Meilensteine erreicht haben:

- erstes Unternehmen auf der südlichen Halbkugel welches Hefe herstellt.
- seit 45 Jahren setzt die südafrikanische Weinwirtschaft die erste kommerziell produzierte Anchor-Weinhefe ein.
- 23 Jahre, seit die Anchor-Hefe in der internationalen Weinwirtschaft auf den Markt kam.
- VIN 13, das erste Hefe- Hybrid wird dieses Jahr 29 Jahre alt.
- das allererste artenübergreifende Hybrid, Exotics Mosaic, feiert 10 Jahre Produktion von herausragenden Weinen.
- das erste Unternehmen der Welt, das Mischungen aus Hefen wie auch Bakterien einführte.
- Anchor Yeast feiert seinen 97. Geburtstag und ist jetzt mit seinen Produkten auf 5 verschiedenen Kontinenten und in 30 verschiedenen Ländern vertreten.

02 | HEFEN



EXOTICS

Erster artenübergreifender Weinhefe-Hybridstamm überhaupt.

Der Name Exotics bezieht sich nun auf eine Reihe von Produkten, die einzigartige Interpezies-Hefehybride für die Herstellung von Spitzenweinen verkörpert. Die Exotics-Range ist für die Erzeugung komplexer, schöner, weicher und eleganter Weine von höchster Qualität.

Diese Hybride wurden geschaffen, um die sensorische Komplexität zu steigern, den Ergebnissen der Nicht-Saccharomycesen ähnlich, aber mit der nötigen Gärkraft, die Gärung abzuschließen.



ALCHEMY

Erste wissenschaftlich zusammengestellte Hefemischung überhaupt.

Um die Komplexität der Weine zu steigern, wurde die Alchemy-Range auf der Grundlage der synergetischen Interaktion zwischen verschiedenen Hefestämmen geschaffen. Die Hefen eignen sich für die Herstellung von Weiß-, Rose- und Rotweinen, die sich filigran und komplex entwickeln sollen und neben der Aromaintensität auch das Mundgefühl und die Vollmundigkeit steigern.



LEGACY

Erster Hybrid-Weinhefestamm überhaupt.

Zu den Hefestämmen im Legacy-Sortiment gehören die bekanntesten Isolate und Hybride. Es sind allesamt robuste Stämme, die eine hohe Temperatur- und Alkoholresistenz haben, um vollständige, zuverlässige Gärungen zu gewährleisten. Darüber hinaus produzieren diese Stämme hocharomatische Weiß-, Rose- und Rotweine.

“ Wir entwickeln einzigartige Hefen. Lassen Sie uns das Gleiche mit Ihrem Wein tun.



Durchgreifende Meilensteine der Innovation

EXOTICS

Originell & überraschend

Unsere Hefestämme sind so einzigartig und speziell wie die Weine, die Sie erzeugen.

MEILENSTEINE DER INNOVATION

Die weltweit ersten artübergreifenden Hybrid-Weinhefestämme.

- Exotics Mosaic
- Exotics Novello

EXOTISCHE AROMEN IN IHREM WEIN

nutzen Sie die Vorteile

- Komplexität
- Mundgefühl
- Fülle
- unterstützt das Aromaprofil
- Durchgärung

vermindern der Risiken

- Störungen der Gärung
- Fehl aromen
- flüchtige Säure

Das Konzept hinter diesen einzigartigen Hybriden besteht darin, Ihnen alle Vorteile und die Komplexität einer spontanen Gärung zu bieten, ohne den damit verbundenen Risiken. So wird Exotics als eine Reihe von Hefestämmen bekannt, die aus dem weltweit ersten Interspezies-Hybrid, Exotics Mosaic, und seit kurzem auch der Exotics Novello besteht.

Exotics Mosaic

Ein einzigartiges Hybrid aus *S. cerevisiae* und *S. paradoxus*, der in Südafrika entwickelt wurde. Exotic Mosaic sorgt für eine gleichmäßige Gärgeschwindigkeit in Fässern und bevorzugt eine Gärtemperatur von mindestens 18°C.

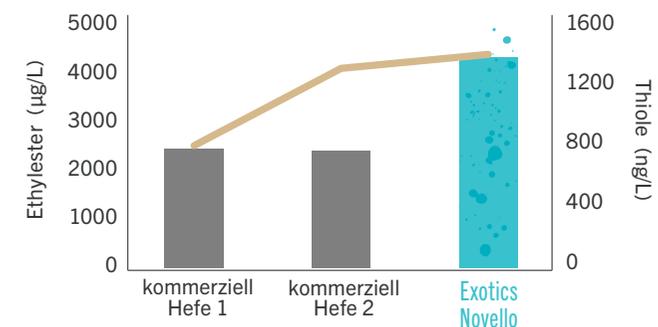
- **Weißwein:** Aromen von Guave, Passionsfrucht, Grapefruit und tropischen Früchten.
- **Rosewein:** tropisches Fruchtprofil mit intensivem Mundgefühl.
- **Rotwein:** fruchtig, Veilchen- und Kakaoaroma.

Exotics Novello

Ein einzigartiges Hybrid aus *S. cerevisiae* und *S. cariocanus*, das Australien gezüchtet wurde. Exotics Novello sorgt für eine gleichmäßige Gärgeschwindigkeit auch bei niedrigeren Gärtemperaturen von 15°C.

- **Weißwein:** frisch und fruchtig, cremig hohe Ester- und Thiolbildung.
- **Roséwein:** erhöhte Thiolproduktion, gutes Mundgefühl.
- **Rotwein:** vollmundig und aromatisch, rote und schwarze Früchte und würzige Aromen und dezente grüne Noten.

Aroma-Profil von Exotics Novello in Sauvignon blanc.



■ Ethylester (fruchtig und blumig) — Thiolo (3-MH, 3-MHA und 4-MMP)

ALCHEMY

Magischer Verwandlungsprozess

**Synergien schaffen ...
Sie cuvéeieren Ihren
Wein und schaffen Kunst.
Wir mischen unsere Hefe-
stämme und schaffen
etwas Besonderes.**

MEILENSTEINE DER INNOVATION

Die ersten wissenschaftlich entwickelten
Weinhefemischungen der Welt.

Für Weißwein:

- Alchemy I
- Alchemy II

Für Rotwein:

- Alchemy III
- Alchemy IV

ALCHEMY NOTEN IN IHREM WEIN

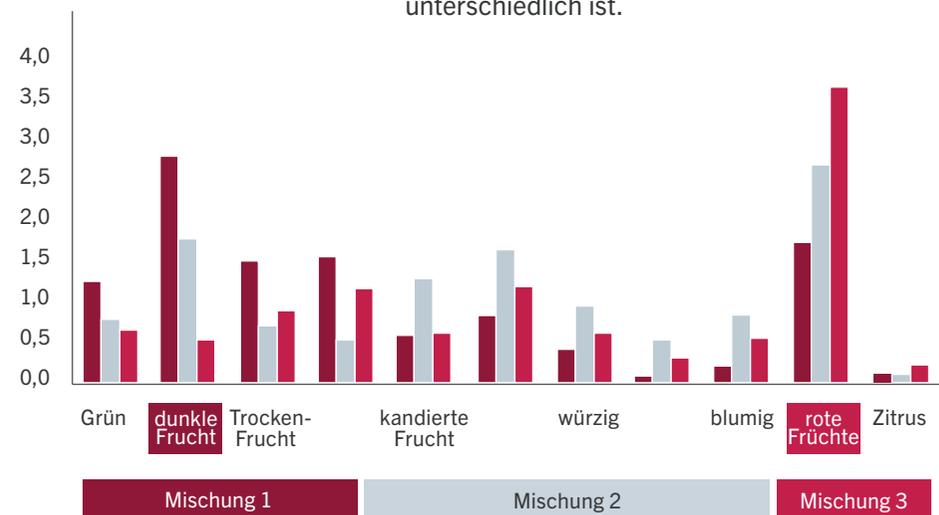
- Fruchtester
- flüchtige Thiole
- Komplexität
- intensive rote Frucht

Anchor Yeast ist der erste Weinhefeproduzent der Welt, der kommerzielle Hefemischungen auf den Markt brachte, um die Aromen im Wein, auf der Grundlage der metabolischen Wechselwirkung zwischen spezifischen Hefestämmen die in der Mischung enthalten sind, zu verbessern.

Auf der Grundlage dieser Forschungen hat Anchor in Zusammenarbeit mit dem "Australian Wine Research Institute (AWRI)" vier Hefemischungen entwickelt, welche die aromatische Intensität, den Geschmack und die Komplexität von Weiß- und Rotweinen verbessern.

Bei den Hefemischungen Alchemy I, II, III und IV handelt es sich um äußerst robuste Stämme, die den Strapazen und Herausforderungen der modernen Weinbereitung, einschließlich Temperatur-, Alkohol- und Zuckertoleranz, standhalten können.

Die Mischungen 1, 2 und 3 enthalten exakt die gleichen drei Hefestämmen, wobei nur das Verhältnis der einzelnen Stämme innerhalb der Mischung unterschiedlich ist.



ENTWICKLUNG DER ALCHEMY RANGE

Die Entwicklung der Alchemy-Reihe basierte auf folgenden Schritten:

- Auswahl der einzelnen Stämme hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf die Ethyl- und Acetatester-, Thiol- und Monoterpenkonzentrationen.
- Untersuchung einer Vielzahl von Mischungen auf ihren Einfluss auf das Weinprofil.
- Perfektionierung des Verhältnisses der einzelnen Stämme innerhalb der Mischung.

ALCHEMY-WEINHEFEMISCHUNGEN FÜR WEISSWEIN

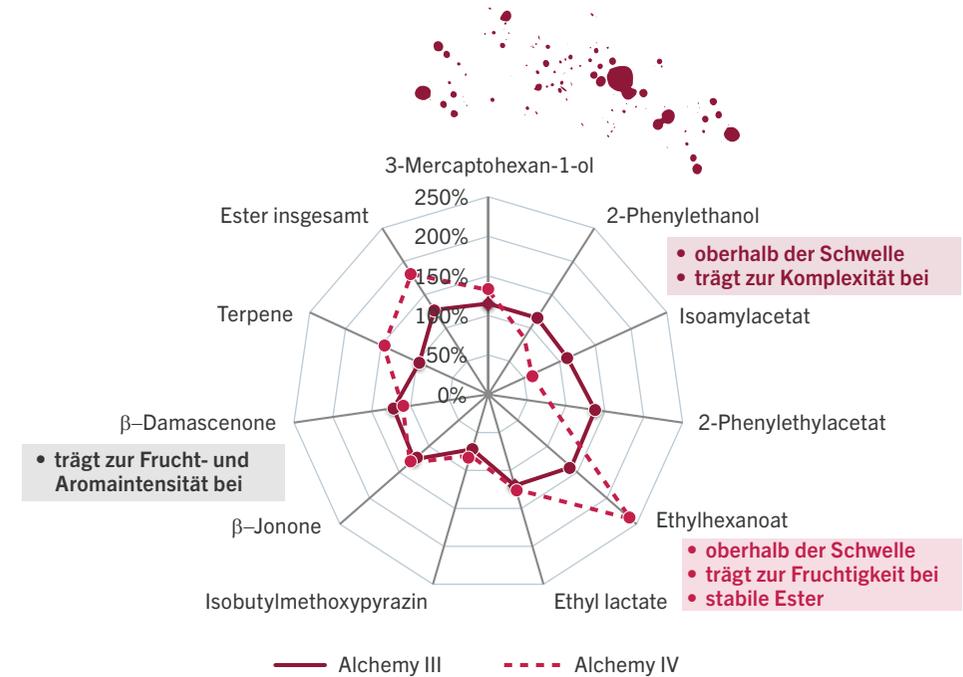
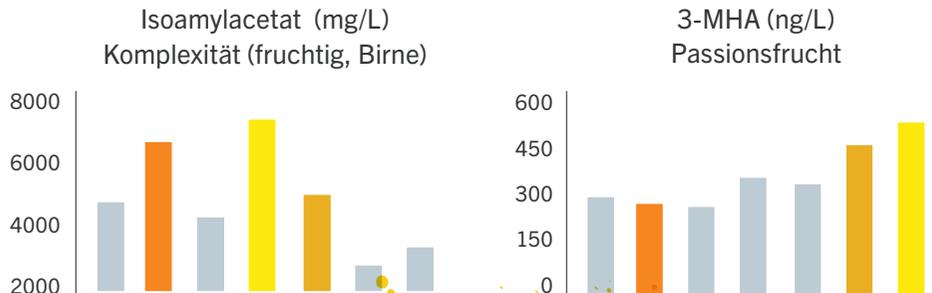
Alchemy I

- fruchtige und blumige Ester.
- Aromen tropischer Früchte.
- einige flüchtige Thiole.
- Kaltgärung.
- sehr hohe Alkoholtoleranz.

Alchemy II

- flüchtige Thiole.
- tropische Fruchtaromen.
- kalte Gärung.
- sehr hohe Alkoholtoleranz.
- Sauvignon Blanc.

Bestimmung einzelner Stämme, die in der Lage sind, die Ester- und Thiolkonzentration steigern:



ALCHEMY-WEINHEFEMISCHUNGEN FÜR ROTWEINE

Alchemy III

- blumig und fruchtig.
- Himbeere.
- vermindert grüne Methoxypyrazine.
- Struktur und Körper.
- signifikante Produktion von Estern und Terpenen.

Alchemy IV

- Erdbeere, Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere und Granatapfel.
- langlebige, stabile Fruchtaromen.
- vermindert grüne Methoxypyrazine.
- rund und geschmeidig.

LEGACY

Von Generation zu Generation weitergegeben

„unsere Hefestämme die in Erinnerung bleiben, immer zuverlässig und verlässlich.“

MEILENSTEINE DER INNOVATION

die weltweit ersten hybridisierten Weinhefestämme.

Für Weißwein:

- VIN 2000
- VIN 13
- VIN 7
- NT 116

Für Rotwein:

- NT 112
- NT 116
- NT 202
- NT 50
- WE 372

LEGACY NOTEN IN IHREM WEIN

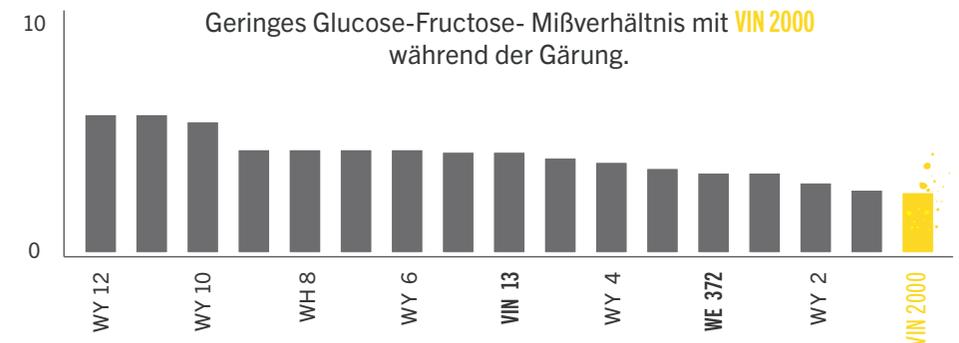
- Aroma & Sicherheit
- Fruchtigkeit & Gärkraft

VIN 2000

- Fass- und Tankgärung von Chardonnay und Müller-Thurgau.
- qualitativ hochwertige, vollmundige Weine mit gutem Mundgefühl.
- verstärkt frische Ananas-, Papaya-, Grapefruit- und Zitrusaromen.
- Niedrigtemperaturtoleranz: tank- und faßtauglich (12°C).
- Tropische Aromen von Zitrusfrüchten.
- Hohe Alkoholtoleranz und extrem fruchtfördernd.

VIN 13

- Kaltvergärung aromatischer Weißweine.
- robust, aromatisch, frisch und fruchtig.
- kräftige, zügige Gärung.
- Kältetolerant (10°C).
- hohe Alkohol-Toleranz (15,5% vol).
- hohe Osmotoleranz (105 Oechsle).



VIN 7

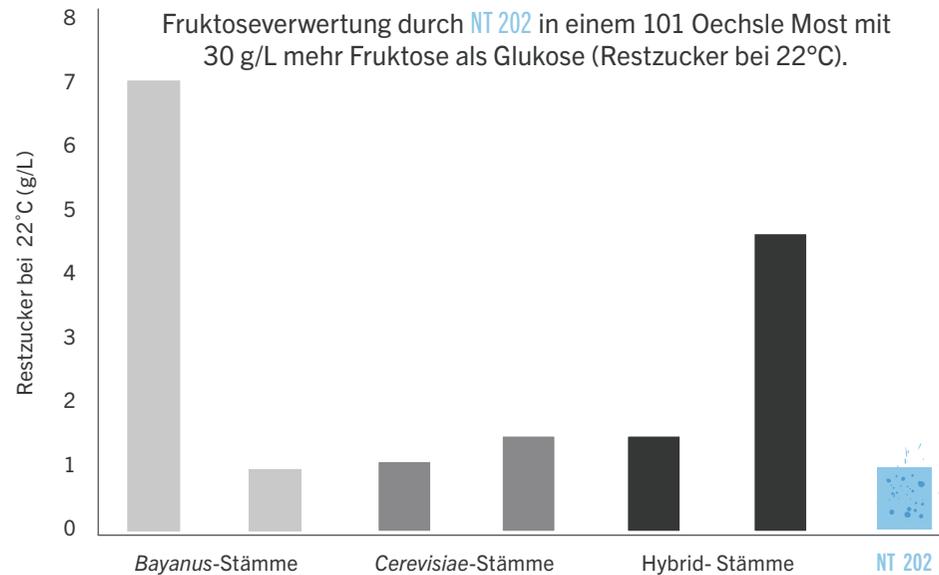
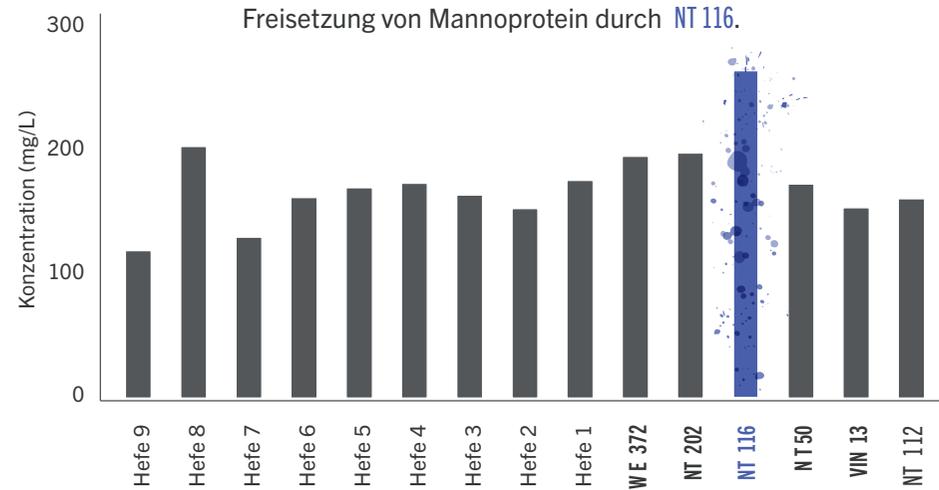
- Natürliches triploides Hybrid.
- Vergärung von Thiol-Weißweinen: Sauvignon blanc, Silvaner und Müller-Thurgau.
- Verstärkt 4-MMP-Thiol-Aromen, hauptsächlich Guave und Passionsfrucht.
- Freisetzung von Thiolen und intensiven Aromastoffen.
- Grapefruit, Guave, Passionsfrucht und Stachelbeere.

NT 116

- Herstellung von aromatischen, spritzigen Weißweinen.
- hohe Zucker- und Alkoholtoleranz.
- Kältetoleranz.
- kräftige Gärung, auch bei sehr niedrigen Temperaturen bei Weißweinen.
- hohe Esterbildung, intensive tropische Aromen.
- hohe Glycerin- und Mannoproteinproduktion.

Für Rotweine:

- Herstellung von körperreichen Rotweinen, die zur Fassreife bestimmt sind.
- hohe Zucker- und Alkoholtoleranz.
- Kältetoleranz: geeignet für die Kaltmazeration bei Rotweinen.
- hohe Glycerin- und Mannoproteinproduktion.



NT 112

- Herstellung von Rotweinen mit einer kernigen Tanninstruktur.
- Rotweine im traditionellen Stil, die gelagert werden sollen.
- Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren in Cabernet Sauvignon und Shiraz.
- Portugieser, Schwarzriesling und Trollinger liefern gehaltvolle, würzige Rotweine.
- hohe Alkoholtoleranz.
- sehr gute Fruktoseverwertung.
- kann unter Stressbedingungen SO₂ produzieren (auf ausreichende Ernährung achten).
- geeignet für Mikro-Oxygenierung und Thermo-Vinifikation.

NT 202

- Herstellung von strukturierten Rotweinen, die länger gelagert und intensiv und komplex werden sollen.
- Rote und schwarze Früchte (Brombeere und schwarze Johannisbeere), Tabak, frische Pflaumen-/Pflaumenaromen.
- Spätburgunder, Regent, Lemberger, Acolon und andere rote Neuzüchtungen.
- hohe Alkoholtoleranz (110 Oechsle).
- sehr gute Fruktoseverwertung.
- regt den biologischen Säureabbau an.

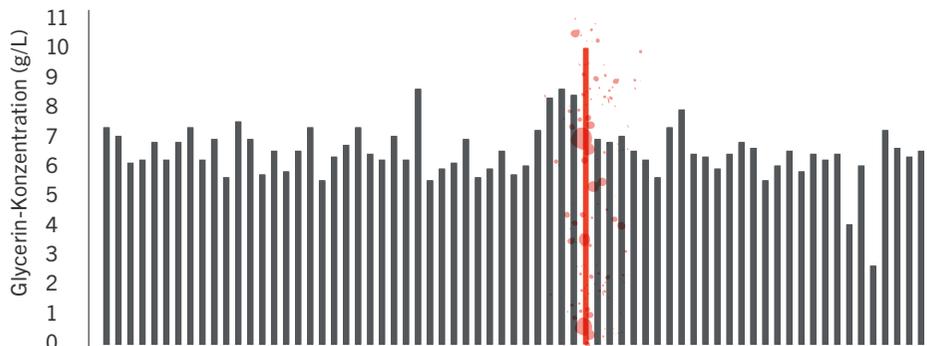
NT 50

- Herstellung von würzigen, körperreichen Rotweinen mit Tanninstruktur.
- verstärkt die Noten von Erdbeere, Himbeere, Kirsche, schwarzen Beeren, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen.
- geeignet für Weine mit oder ohne Holzreifung. Spätburgunder, Dornfelder, Regent, Lemberger.
- in Kaltgärung auch ansprechende Roséweine
- extrem zucker- und kältetolerant (gut für Kaltmazeration; 13°C).
- maskiert grüne Noten.
- hohe Glycerinbildung wodurch ein weiches Mundgefühl entsteht.

WE 372

- unterstützt die Bildung von Aromen roter Beeren und bildet fruchtige und blumige Aromen.
- Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Shiraz
- natürliches Isolat.
- Kälteempfindlich: geeignet für die Herstellung von restsüßen Weinen.

Glycerinproduktion von **NT 50** im Vergleich zu 68 anderen kommerziellen Weinhefestämmen.



ANCHOR HEFEN

LEGACY

Qualitäts-Rotweinhaefestämme



Sie geben sich nicht mit einer Sorte oder einem Weinstil zufrieden. Warum geben Sie sich mit einem Hefestamm zufrieden? Mit Anchor haben Sie die Wahl.

NT 50

biologischer Schutz

- reduzierter SO₂ Bedarf durch Hefein-saat während der Kaltmazeration.
- intensive Frucht.

NT 116

optimiertes Mundgefühl

- gute Glycerin- und Mannoprotein-freisetzung.
- sortentypisches Aromaprofil.

NT 202

BSA-Verträglichkeit

- Einfach mit jeder BSA- Kultur zu verwenden.
- komplexe und hochwertige Rotweine.
- reife rote und schwarze Früchte.

WE 372

unkomplizierte, klassische Rotweingärungen

- Weichheit und Eleganz.



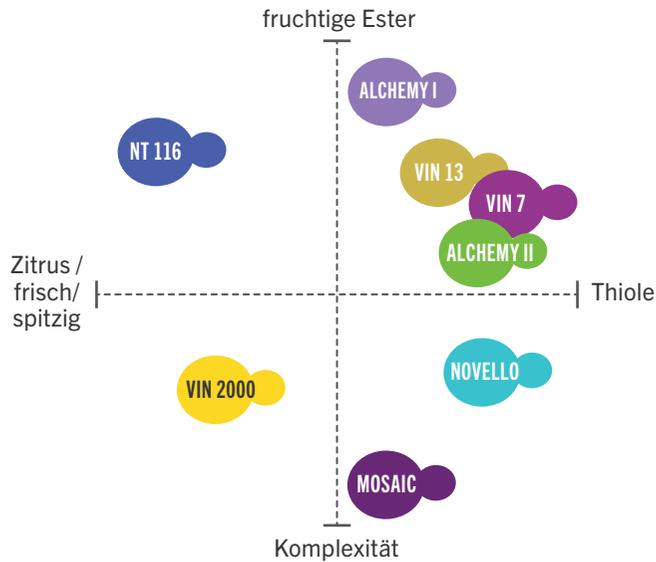
ROTWEINE | technische Eigenschaften der Hefe

	EXOTICS		ALCHEMY		LEGACY				
	MOSAIC	NOVELLO	ALCHEMY III	ALCHEMY IV	NT 202	NT 50	NT 116	NT 112	WE 372
Anwendung	Spitzenweine	komplexe Weine	komplexe Weine	intensive rote Frucht	strukturierte Weine	fruchtige Weine	körperreiche Weine	feste Tanninstruktur	blumig, fruchtige Aromen
auch für Roseweine geeignet	✓	✓		✓			✓		
Mischung			✓	✓					
Hybrid	✓	✓			✓	✓	✓	✓	
natürliches Isolat									✓
Fructophil	✓				✓			✓	
Kältetoleranz	18°C	15°C	16°C	16°C	18°C	13°C	11°C	20°C	16°C
Alkoholtoleranz	15.5%	15.5%	15.5%	15.5%	16%	15.5%	15.5%	15.5%	15.5%
Osmotoleranz (g Zucker/L)	250	250	260	260	260	265	260	260	245
Stickstoffbedarf	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	Hoch	Niedrig	Mittel	Mittel
BSA - Fördernd	+++	++	++	++	+++	++	++	+	++
sensorische Merkmale	Rote Früchte schwarze Früchte Kakao florale Noten	weiche Tannine rote & schwarze Früchte würzig	blumig fruchtig Struktur & Körper	intensive Frucht rote Früchte rund & geschmeidig verminderte Grüntöne	Brombeere schwarze Johannisbeere Tabak Pflaume rote Beeren	Brombeere schwarze Johannisbeere Kirsche Gewürz	Brombeere schwarze Johannisbeere rote Beeren	Strukturiert Brombeere schwarze Johannisbeere	rote Beere blumig

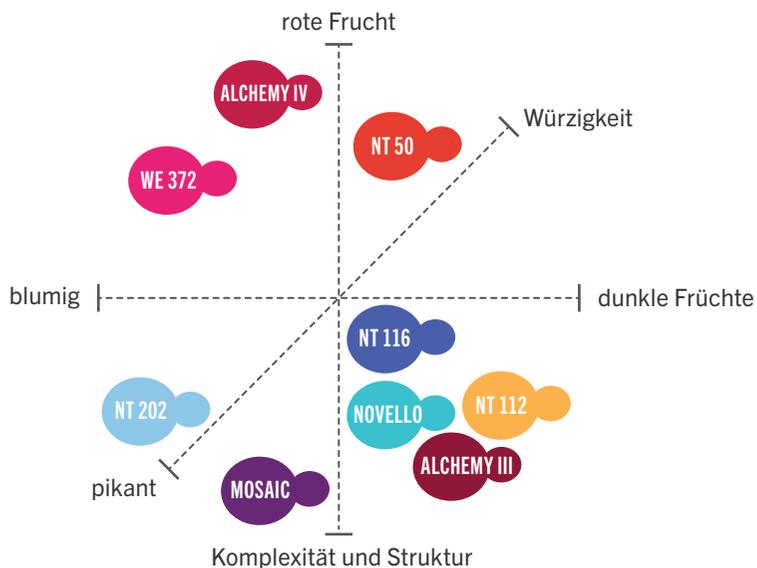
WEISSWEINE | technische Merkmale der Hefe

	EXOTICS		ALCHEMY		LEGACY			
	MOSAIC	NOVELLO	ALCHEMY I	ALCHEMY II	VIN 2000	VIN 13	VIN 7	NT 116
Anwendung	Spitzenweine	Spitzenweine	Ester-Bildung	Thiol-Bildung	komplexe Weine	fruchtige Weine	Thiol production	spritzige Weine
auch für Roseweine geeignet	✓	✓				✓	✓	✓
Mischung			✓	✓				
Hybrid	✓	✓			✓	✓		✓
natürliches Isolat							✓	
beheben von Gärstörungen						✓		
Fructophil	✓				✓	✓		
Kältetoleranz	18°C	15°C	12°C	12°C	12°C	10°C	13°C	11°C
Alkoholtoleranz	15.5%	15.5%	15.5%	15.5%	15.5%	17%	14.5%	16%
Osmotoleranz (g Zucker/L)	250	250	250	250	250	270	240	260
Stickstoffbedarf	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	Niedrig	Niedrig	Hoch	Niedrig
sensorische Merkmale	exotische Früchte Steinobst blumig Mundgefühl	Grapefruit Guava Passionsfrucht Stachelbeere frisch & fruchtig	fruchtig blumig	Passionsfrucht Guava	blumig Zitrusfrüchte tropisch Ananas Papaya	fruchtig blumig Terpene Muskat	Grapefruit Guava Passionsfrucht Stachelbeere	tropische Früchte Zitrusfrüchte Thiole

Anchor-Stämme für die Herstellung von Weißweinen



Anchor-Stämme für die Herstellung von Rotweinen



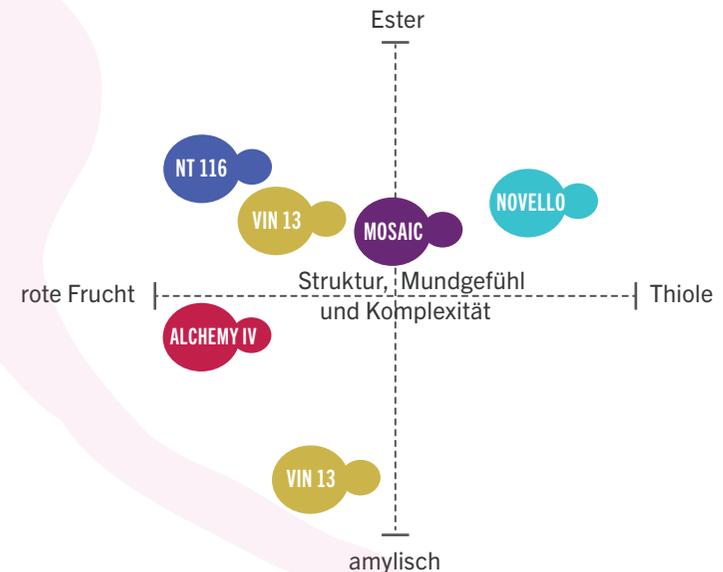
ROSÉWEIN IM FOCUS

Eine der weltweiten Entwicklungen in der Weinherstellung ist der wachsende Anteil von komplexen, anspruchsvollen, trockenen, aromatischen Roséweinen.

- Im Jahr 2019 machten die Verkäufe von Roséwein 9% der weltweiten Weinverkäufe aus.
- Weltweit ist der Konsum von stillem Roséwein in den letzten 15 Jahren kontinuierlich um etwa 30% gestiegen.
- Frankreich, Spanien, die USA und Italien sind die größten Roséweinproduzenten, einen rasanten Anstieg der Produktion verzeichnen Australien, Chile und Südafrika.
- in Frankreich wird nach wie vor der meiste Roséwein verbraucht, aber der Verbrauch auf dem US-Markt wächst jährlich um 40%. Darüber hinaus wird der Absatz von Roséwein in 2020 um mehr als 36% steigen.
- Zu den Trends, die sich auf dem Roséweinmarkt abzeichnen, gehören: Rose-Cidre und Roséwein in Dosen.

Anchor konzentriert sich nicht auf sortentypische Weine, sondern auf Produktangebote, die einem gewünschten Weinstil entsprechen, den der Winzer erreichen möchte. Auf diese Weise kann die Verwendung einer bestimmten Hefe von Vorteil sein, um einen bestimmten Roséweinstil zu kreieren.

Anchor-Stämme für die Produktion von Roséweinen



03 | BAKTERIEN

DUET SORTIMENT

Diese Produktreihe von Duet ist die neue Heimat der vertrauten und bekannten *Oenococcus oeni*/*Lactobacillus plantarum*-Bakterienmischungen im Anchor-Angebot, die speziell für die Simultan-Beimpfung (einem Zusammenspiel von alkoholischer Gärung und BSA) entwickelt wurden.

Die Bakterienmischungen von Duet Arom und Soft konzentrieren sich darauf, die Qualität, das Aroma und das sensorische Profil von Rot-, Weiß- und Roseweinen durch den BSA zu verbessern.

SOLO SORTIMENT

Das Solo-Sortiment konzentriert sich auf *Oenococcus oeni*-Bakterien und wurde speziell entwickelt, um die schwierigen Bedingungen während des BSA zu bewältigen und gleichzeitig die sensorischen Eigenschaften des Weins positiv zu beeinflussen.

Der sehr robuste Stamm Solo Select erzeugt niedrige Diacetyl-Werte und verstärkt eher Frucht, Würzigkeit und Struktur.



“Erwarten Sie mehr von Ihrem biologischen Säureabbau? Wir auch!”

WARUM EINE BAKTERIENMISCHUNG?

- Sicherheit
- Simultan-Beimpfung
- Auswirkung auf flüchtige Säure
- Auswirkung auf Diacetyl
- sensorische Vorteile
- Auswirkung auf Farbe
- biologischer Schutz



DUET AROM & DUET SOFT

Bakterienmischungen aus *Oenococcus oeni* und *Lactobacillus plantarum*

SICHERHEIT

Eine Mischung aus einem robusten *O. oeni*-Stamm mit *L. plantarum* ermöglicht es der Bakterienkultur, den BSA unter schwierigen Gärbedingungen, einschließlich pH- und SO₂-Problemen, durchzuführen.

VORTEILE DER SIMULTAN- BEIMPfung

Beimpfung Zeitgleich mit der Hefe:

TECHNISCHE VORTEILE

- kürzere Gesamtgärdauer.
- effizienterer BSA bei schwierigen Weinen.
- günstigere Gärtemperatur.
- keine BSA-Nährstoffe erforderlich.
- geringere SO₂ Gabe erforderlich.

MIKROBIOLOGISCHE VORTEILE

- weniger hemmende Umgebung (Fettsäuren und Ethanol aus Hefe).
- geringeres Risiko des mikrobiologischen Verderbs.
- geringere Konzentration an flüchtiger Säure.

SENSORISCHE AUSWIRKUNG

- Zugang zu glycosidischen Aromavorstufen.
- höhere Gesamtester und mehr Fruchtigkeit.
- weniger Diacetyl und buttrige Noten.
- komplexere Weine.

AUSWIRKUNGEN AUF DEN GEHALT AN FLÜCHTIGER SÄURE UND DIE DIACETYLPRODUKTION

Während der heterofermentative *O. oeni*-Stamm in der Lage ist, flüchtige Säure zu produzieren, wurden die in der Duet-Range vorhandenen *O. oeni*-Stämme auf Grund ihrer niedrigen Bildung von flüchtiger Säure ausgewählt. Die homofermentativen *L. plantarum*-Stämme sind nicht in der Lage, flüchtige Säuren zu produzieren, selbst bei hohen Zuckerkonzentrationen im Most bei Simultan-Beimpfung.

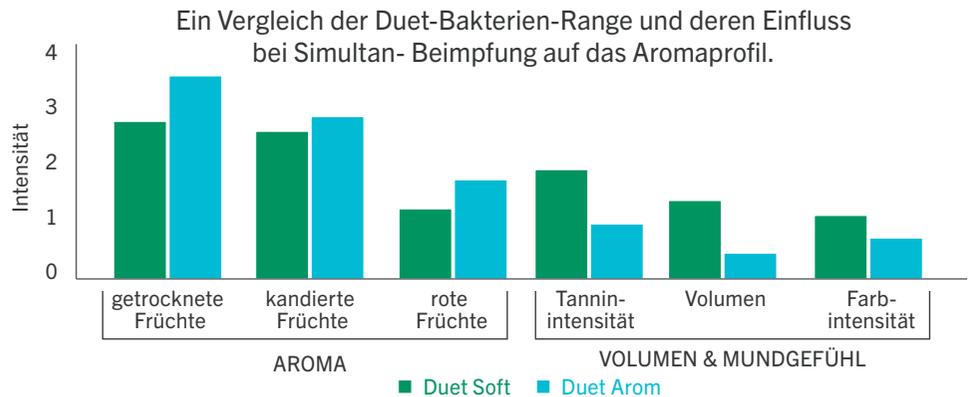
unter Bedingungen der Simultan-Beimpfung: Eine hohe Zuckerkonzentration führt zu weniger überschüssigem Pyruvat und das Bakterium zieht Äpfelsäure der Zitronensäure vor, um NAD+ zu regenerieren. Dies führt zur Produktion von weniger Diacetyl, welches unter Umständen komplexe Aromen maskieren und die Weinoxidation fördern könnte.

SENSORISCHE VORTEILE

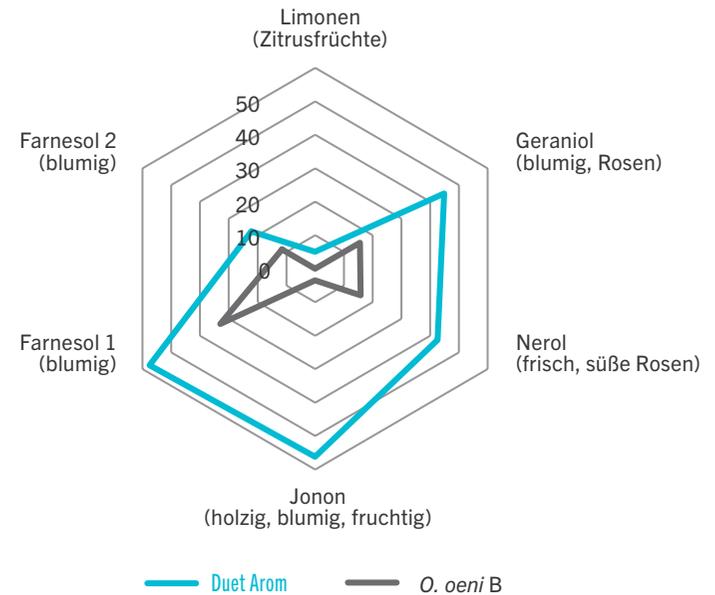
Die Mischung ermöglicht ein komplexeres Aroma durch die geschmacksfördernden Vorteile der Bakterienart *L. plantarum*. Dies ist auf das komplexere enzymatische Profil des *L. plantarum*-Stammes zurückzuführen.

Enzyme	<i>L. plantarum</i>	<i>O. oeni</i>	Bedeutung
malolaktisches Enzym	+	+	Äpfelsäure in Milchsäure umwandeln
β-D-Glucosidase	+	-	gebundene Aromavorstufen freisetzen
Prolin-Imino-peptidase	+	-	Freisetzung von Aminosäure-Vorläufern
Esterase	+	+	Synthese oder Hydrolyse von Estern

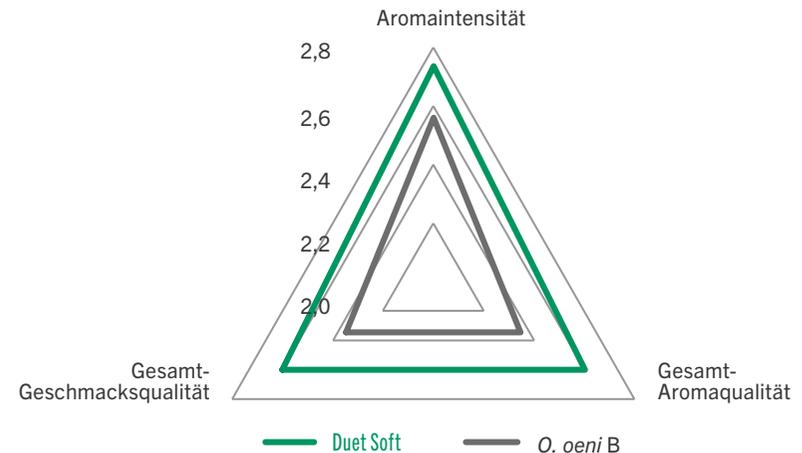
Das Duet-Sortiment wurde entwickelt, um die allgemeine Weinqualität zu verbessern, die verschiedenen Mischungen haben unterschiedliche sensorische Auswirkungen im Wein.



Der *L. plantarum*-Stamm mit β-D-Glucosidase-Aktivität kann, wie auch Duet Arom, gebundene Aromastoffe wie Monoterpene und Nor-Isoprenoide freisetzen. Diese Verbindungen verbessern das fruchtige und blumige Profil des Weins.



Eine Bakterienmischung im Vergleich mit einer *O. oeni*-Kultur bei Simultan-Beimpfung Koimpfung MLG in Tempranillo (Spanien).

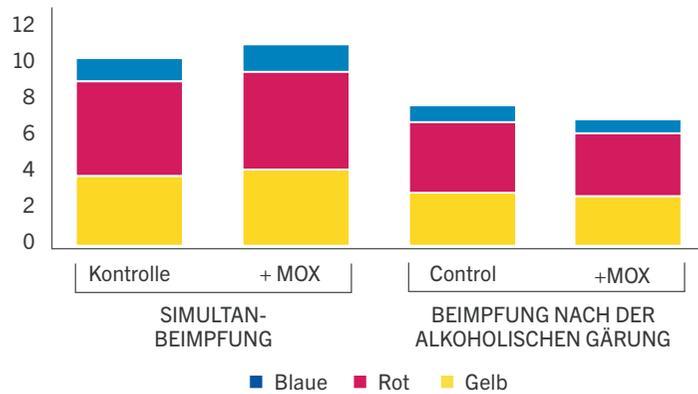


AUSWIRKUNG AUF FARBE

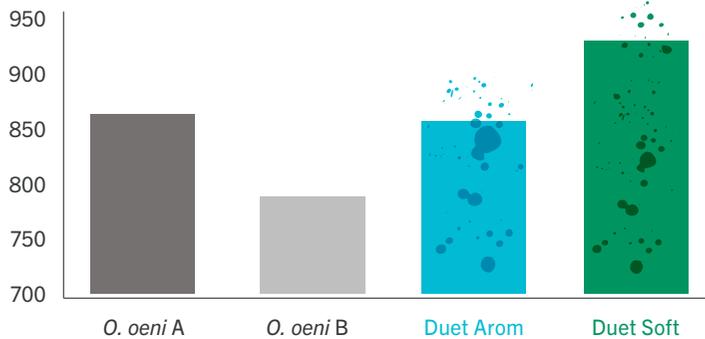
Das Duet-Sortiment wurde so entwickelt, dass es die Farbe positiv beeinflusst, indem es die Farbintensität und die Anthocyan-Gesamtkonzentration erhöht. Diese Kulturen vertragen auch die Mikro- und Makro-Oxygenierung und den Zusatz von Tanninen während der Gärung.

Diese Maßnahmen führen bei Einsatz des Duet-Sortiments zu einer Farbverbesserung nach dem BSA.

Einfluss der Mikro-Oxygenierung auf die Farbintensität; Vergleich zwischen Simultan-Beimpfung und Beimpfung nach der alkoholischen Gärung (Tempranillo, Spanien).



Anthocyane (mg/L) nach Abschluss der alkoholischen und des BSA nach Simultan- Beimpfung (Tempranillo, Spanien).

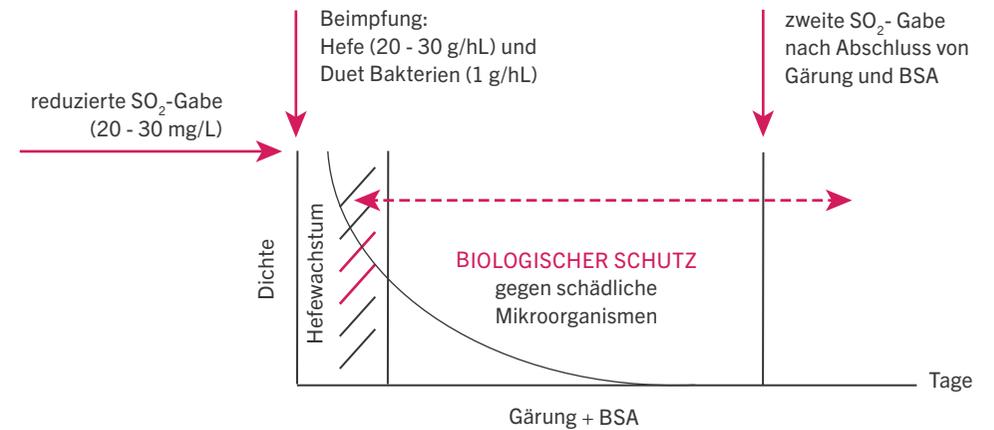


BIOLOGISCHER SCHUTZ

Angesichts des gestiegenen Interesses bei der Lebensmittelsicherheit im Wein ist es wichtig, sicherzustellen, dass Ihre Weine vor unerwünschten mikrobiellen Populationen geschützt sind.

Die Beimpfung mit dem Duet Sortiment zu Beginn der Gärung ermöglicht die Verwendung von weniger SO₂.

Die im Anchor-Sortiment vorhandenen Bakterien- Kulturen bilden keine biogenen Amine und kein Ethylcarbammat.



SOLO SELECT

Oenococcus oeni Bakterien

Wir möchten Ihnen das jüngste Mitglied der Anchor-Familie vorstellen, die Solo-Bakterien, die speziell für die Beimpfung nach der Gärung entwickelt wurden. Dieses Sortiment wird das Duet-Sortiment für Simultan-Beimpfung ergänzen. Dies ermöglicht es uns, Ihnen ein komplettes Portfolio anzubieten, wobei alle Produkte auf einen qualitätssteigernden BSA ausgerichtet sind.

Das neue Produkt, Solo Select, wurde in Zusammenarbeit mit dem "Australian Wine Research Institute (AWRI)" entwickelt und besteht aus einem robusten *Oenococcus oeni*-Stamm, der im Yarra-Tal in Australien isoliert wurde. Im Einklang mit unserem Ziel, Sie für den BSA mit Bakterienstämmen zu versorgen, die das sensorische Profil des Weins verbessern, wird Solo Select die würzigen Noten und die Gaumenstruktur von Rotweinen verstärken. Diese aromaverbessernden Fähigkeiten werden durch die robuste Gärfähigkeit des Stammes unterstützt.

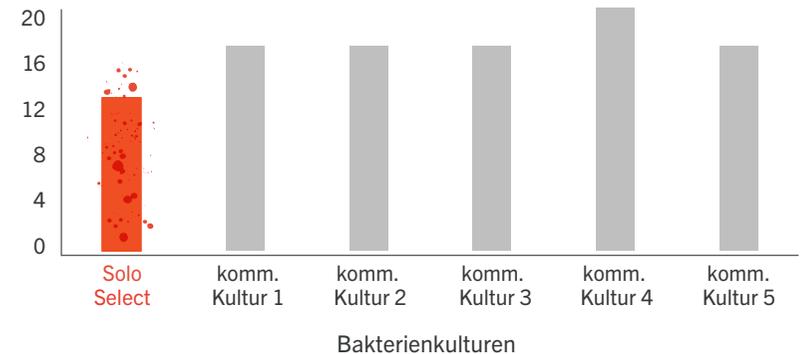
- empfohlen für die Verwendung in Rotweinen.
- zur Überwindung schwieriger BSA-Bedingungen.
- verbessert Struktur und Komplexität.
- verstärkt würzige und dunkle Fruchtnoten.
- geringe Produktion von flüchtiger Säure.
- keine Produktion von biogenen Aminen.
- kann sowohl für die Simultan- Beimpfung als auch für die Beimpfung nach der Gärung verwendet werden.

Ein Vergleich des BSA- Verlaufs bei Beimpfung nach der Gärung, bei welchem Solo Select mit fünf kommerziellen *Oenococcus oeni*-Kulturen verglichen wird.

DAUER DES BSA

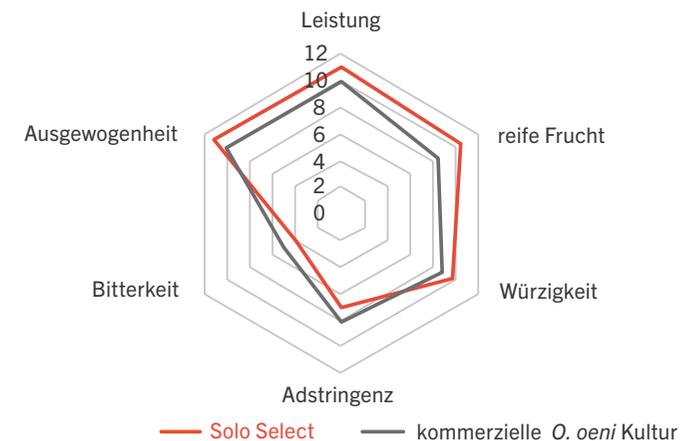
Tage bis zum Abschluss des BSA in einem Cabernet Sauvignon (Gaillac, Frankreich).

(14.3% Alkohol | pH 3.4 | 1.5 g/L Apfelsäure).



Ein Vergleich von Solo Select und einer kommerziellen *Oenococcus oeni*-Kultur in Merlot (Bordeaux, Frankreich).

SENSORISCHE AUSWIRKUNG





optimiertes Aromaprofil in Rotweinen bei hohem pH-Wert während des BSA.

ANWENDUNG

Rotwein

AROMAEIGENSCHAFTEN

mehr Fruchtintensität
Aromatik roter Beeren
verstärkte würzige Noten
verbesserte Aromaintensität

TECHNISCHE PARAMETER

pH: ≥ 3.4

potenzielle Alkoholtoleranz: 15,5%

Temperaturbereich: 18 - 28°C

Gesamt- SO₂ bei der Beimpfung:

40 - 50 mg/L

keine Produktion biogener Amine
geringe bis gar keine Produktion
flüchtiger Säure

SIMULTAN- BEIMPFUNG



mehr Volumen, Mundgefühl und sensorisches Profil bei Weiß- und Rotweinen während des BSA.

ANWENDUNG

Rot- und Weißweine

AROMAEIGENSCHAFTEN

verbessertes Mundgefühl
Verringerung grüner Noten
reduzierte Adstringenz
verstärkte Aromen von dunklen Früchten

TECHNISCHE PARAMETER

pH: ≥ 3.2

potenzielle Alkoholtoleranz: 15%

Temperaturbereich: 15 - 28°C

Gesamt- SO₂ bei der Beimpfung:

50 mg/L

keine Produktion biogener Amine
geringe bis keine Produktion flüchtiger Säure

SIMULTAN- BEIMPFUNG



Komplexere Rotweine durch BSA.

ANWENDUNG

Rotwein

AROMAEIGENSCHAFTEN

verbesserte Struktur
Würzigkeit
mehr Komplexität
dunklere Fruchtaromen

TECHNISCHE PARAMETER

pH: ≥ 3.2

potenzielle Alkoholtoleranz: 16%

Temperaturbereich $\geq 14^\circ\text{C}$

Gesamt- SO₂ bei der Beimpfung:

50 mg/L

keine Produktion biogener Amine
geringe bis keine Produktion flüchtiger Säure
schnelle Gärkinetik

BEIMPFUNG NACH DER GÄRUNG

04 | KONTAKT



Anchor
O E N O L O G Y

DEDICATED TO FERMENTATION EXCELLENCE

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

| WWW.C-SCHLISSMANN.DE

- Franken, Württemberg, Bodensee und Österreich

Frank Bartholomäi

Weinküfer- und Kellermeister

Mobil +49 171 8581325

f.bartholomaei@c-schliessmann.de

- Baden, Pfalz, Rheinhessen, Rheingau, Luxemburg und Schweiz

Hans-Peter Möll

Weinküfer- und Kellermeister

Mobil +49 172 7232720

h.p.moell@c-schliessmann.de



OENOBRANDS[®]
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

| WWW.OENOBRANDS.COM

- *Elda Binneman*
Anchor International Product Manager
+27 (0)82 903 0694
ebinneman@anchor.co.za