

ANCHOR N 96 sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.

ANCHOR N 96 sú SAK určené pre výrobu všetkých vín, kde podporujú zvýraznenie dominantnej arómy daného vína.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR N96 sú tiež vhodné pre výrobu ľadových vín a šumivých vín vo fľašiach ale aj v tankoch. Doporučuje sa ich použitie aj v prípadoch zastavenia fermentácie. Konverzný faktor cukru na alkohol závisí na teplote a typu fermentačnej nádoby a môže kolísať medzi 0,55-0,62. Krátka počiatočná fáza, regulované a kompletne kvasenie aj pri nízkej teplote.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 12 až 30 °C, nesmie presiahnuť 30 °C

Tolerancia alkoholu: 16,5 obj.%

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcija peny: môže spôsobiť penenie pokiaľ nie je dobre vyčistený mušt

Produkcija glycerolu: 5-7 g/l

Produkcija prchavých kyselín: veľmi nízka, vo všeobecnosti menej než 0,25 g/l

Produkcija acetaldehydu: nízka

Produkcija vyšších alkoholov : nízka

Produkcija H₂S: nízka

Produkcija SO₂: neprodukuje

Fenotyp: Killer positive

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR N96 je 20 - 30 g/hl v normálnych podmienkach. V kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie až do jeho zdvojnásobenia. Pre znovu naštartovanie fermentácie sa odporúča dávkovanie 60-100 g/hl.

Dôležité: vrelo sa odporúča použiť výživu pre kvasinky od firmy PERDOMINI a AB MAURI na plné využitie charakteristík produktu ANCHOR N96.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR N96. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 35-38 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčkat' ďalších 10 minút na správnu rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda do a nie po 30 minútach celkom) pridať kvasinky do fermentujúcej masy a overiť, aby tam nebol rozdiel teplôt nad 10 °C medzi biomasou a fermentujúcim produktom, v takom prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu.

Balenie: vákuové po 1 kg, v krabiciach po 10 kg. Uchovávať v originálnom balení pri teplote medzi 5 až 15 °C v suchom prostredí. Čiastočne použité vrečko opätovne uzavrieť a uchovávať v chladničke pri 4 °C.