

ANCHOR VIN 13 sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.

ANCHOR VIN 13 sú SAK určené pre výrobu prvotriednych bielych vín, určených k skorému predaju ako aj k dlhodobému zretiu a uskladneniu.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR VIN 13 zvyrazňujú aromatickú skladbu kvetinových tónov a produkujú plnú a celkovo vyváženú chuť vína. Zvýrazňujú kvetinové tóny a tóny tropického ovocia.

Konverzný faktor cukru na alkohol závisí na teplote a typu fermentačnej nádoby a môže kolísť medzi 0,55-0,62. Krátka počiatočná fáza, regulované a kompletne kvasenie aj pri nízkej teplote.

ANCHOR VIN 13 je vhodný pre výrobu: Chardonnay, Sauvignon blanc, Chenin blanc, Colombard, Riesling, Tramín červený, Muscadelle, Viognier, Ugni blanc.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: vína štýlu nového sveta medzi 10 až 15 °C,
vína európskeho štýlu medzi 15 - 20 °C

Tolerancia alkoholu: 16,5 obj. %

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: môže spôsobiť penenie pokiaľ nie je dobre vyčírený mušt

Produkcia glycerolu: 5-7 g/l

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

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: neprodukuje

Fenotyp: Killer positive

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR VIN 13 je 20 g/hl v normálnych podmienkach. V kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie až do jeho zdvojnásobenia.

Dôležité: vrelo sa odporúča použiť výživu pre kvasinky od firmy PERDOMINI a AB MAURI na plné využitie charakteristík produktu ANCHOR VIN 13.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR VIN 13. Používať podľa možnosti nechlórovanú vodu o teplote 35-38 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčekať 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.