

**ANCHOR WE 14** sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.

**ANCHOR WE 14** sú SAK určené pre výrobu prírodne sladkých vín.

### Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR WE 14 sú veľmi vhodné pre výrobu všetkých prírodne sladkých vín vrátane ušľachtilých prívlastkových vín. Sú odolné voči toxínom vylučovaným z *Botrytis cinerea* a môžu ľahko naštartovať fermentáciu pri vysokej koncentrácii cukru. Sú citlivé na chlad a fermentácia môže byť ľahko zastavená znížením teploty na 10 °C. Krátky interval, rýchle kvasenie za optimálnych podmienok, ale sú citlivé k teplotným zmenám. Konverzný faktor cukru na alkohol závisí na teplote a typu fermentačnej nádoby a môže kolísať medzi 0,55-0,59.

**ANCHOR WE 14 sú vhodné pre výrobu: všetkých vín**

### Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 17 až 30 °C, nesmie prekročiť 30 °C

Tolerancia alkoholu: 14 obj. %

Odolnosť na voľný SO<sub>2</sub>: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka

Produkcia glycerolu: 5-9 g/l

Produkcia prchavých kyselín: menej než 0,25 g/l

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H<sub>2</sub>S: nízka

Produkcia SO<sub>2</sub>: neprodukuje

Majú priemerné požiadavky na dusík

Fenotyp: Killer

### Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR WE 14 je 30 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 WE 14.

### Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR WE 14. 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.