

 **Jurana**[®] d.o.o.

PODJETJE ZA AGRARNA PROUČEVANJA

MARIBOR, Limbuška cesta 64/a

Tel.: 02/42 15 363, fax: 02/42 15 365

e-mail: jurana@siol.net

www.jurana.com

VODILNE KVASOVKE PROIZVAJALCEV VIN NOVEGA SVETA



Anchor
WINE YEAST

**YOU'LL NEVER
EXPERIENCE
ANOTHER
FERMENTATION LIKE IT!**

www.anchorwineyeast.com
www.newworldwinemaker.com

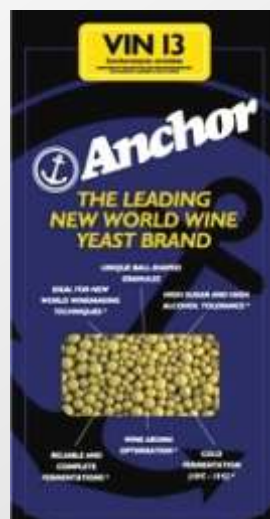


Anchor
WINE YEAST



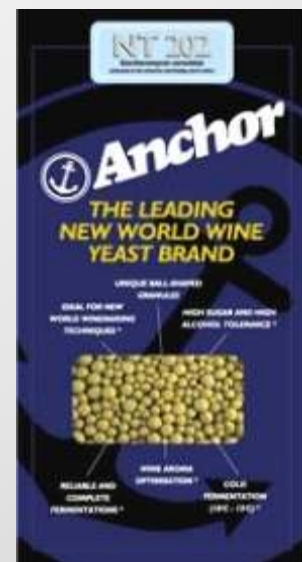
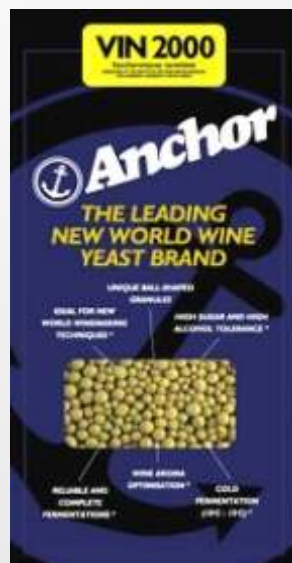
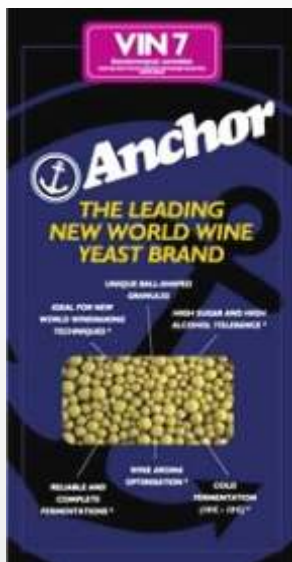
UPORABA IN LASTNOSTI KVASOVK NOVEGA SVETA ANCHOR

Kvasovke	ALCH I	ALCH II	NT 202	NT 112	NT 50	NT 45	NT 116	VIN 2000	WE 372	WE 14	VIN 13	VIN 7	N 96	228
Suha vina »novega sveta«	ZP	ZP					ZP	P			ZP	ZP		
Suha vina klasi nega stila							P	ZP			P			
Rde a vina »novega sveta«			ZP	P	ZP	P	P		ZP					
Rde a vina klasi nega stila			ZP	ZP	P		ZP		ZP					
Kakovostna vina za destilate									P	ZP				P
Pol sladka bela vina									ZP	P				
Kompatibilnost za biološki razkis	P	P	ZP	D	P	P	P	P	P	P	P	P	D	P
Temperaturna toleranca do 13°C	*						*					*	*	
Alkoholna toleranca nad 16%			*	*	*		*				*		*	
Kiler faktor	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	
POF negativno			*	*			*	NT	*	*	*			*
Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae)									*	*				*
Saccharomyces cerevisiae (bayanus)													*	
Saccharomyces cerevisiae (hybrid)			*	*	*	*	*	*			*	*		
Saccharomyces spp. Blend	*	*												
Razpoložljivost sojev se lahko spreminja od države do države	NT: NI TESTIRANO P: PRIMERNO ZP: ZELO PRIMERNO D: LAHKO PREPRE I BIOLOŠKI RAZKIS													



PRIMERJALNA TABELA RAZLI NIH MERSKIH ENOT

Specifi na teža	°Oechsle	°Baume	% Brix	°Babo KMW	Potencialna koli ina Alkohola vol%
1,065	65	8,8	15,8	13,53	8,1
1,070	70	9,4	17,0	14,51	8,8
1,075	75	10,1	18,1	15,49	9,4
1,080	80	10,7	19,3	16,45	10,0
1,085	85	11,3	20,4	17,41	10,6
1,090	90	11,9	21,5	18,36	11,3
1,095	95	12,5	22,5	19,3	11,9
1,100	100	13,1	23,7	20,23	12,5
1,105	105	13,7	24,8	21,16	13,1
1,110	110	14,3	25,8	22,08	13,8
1,115	115	14,9	26,9	22,99	14,4
1,120	120	15,5	28,0	23,9	15,0





ZANESLJIVA FERMENTACIJA TUDI PRI NIŽJIH TEMPERATURAH

KVASOVKE ANCHOR, KI SO NA VOLJO TUDI V SLOVENIJI:



Hibrid, selekcionirana na inštitutu Stellenbosch, Južna Afrika.
Tvorijo tirole in estere: sadno-cvetne arome, odlična v pridelavi vseh visoko kakovostnih belih vin.



Naravni hibrid, selekcionirana na inštitutu ARC, Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika.
Idealna za pridelavo belih aromatičnih vin, še posebej Sauvignona, Malvazije, zelo mogoče tudi pri nizkih temperaturah, ne potrebuje hrane. Možnost nastajanja hlapnih kislin, ki se na organoleptiki ne poznajo.



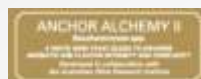
Hibrid, selekcionirana na inštitutu ARC, Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika.
za vse neutralne sorte + Chardonnay, Malvazija..
sprošča a tirole (vonj eksotičnega sadja) in estere (tropsko sadje).



Hibrid, selekcionirana na inštitutu ARC, Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika.
Za pridelavo rdečega vina iz mogočnega zrelega grozdja. Aromatična vina, cvetne note, jagodičasto sadje, za vse rdeče sorte grozdja.



Hibrid, selekcionirana na inštitutu ARC, Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika.
Uporablja se v pridelavi rdečih vin, sadno-cvetne arome, primerna za dozorevanje vin v lesenih sodih.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Modra frankinja, Refošk



Je znanstveno razvita mešanica različnih vinskih kvasnih kultur in je bila razvita v sodelovanju z Australian Wine Research Institute (AWRI). Poveča predvsem količino tiolov v belih vinih. Zelo primerna za Sauvignon, In druga bela vina, ki potrebujejo kompleksen profil. Sprošča predvsem sadne arome.



Je znanstveno razvita mešanica različnih vinskih kvasnih kultur in je bila razvita v sodelovanju z Australian Wine Research Institute (AWRI). Poveča količino estrov in tiolov v belih vinih. Primerna za Chardonnay, Sauvignon, Rizling in Pinot. Sprošča eksotične cvetne in sadne arome.



Hibrid, selekcionirana na inštitutu ARC, Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika.
Priporočena se v pridelavi Chardonnay-a, ki fermentira in zori v lesenih sodih. Sadne arome po citrusih in tropskih sadežih, dober izkoristek fruktoze.

