

ANCHOR ALCHEMY II

Una *Saccharomyces cerevisiae* mezcla.

Una mezcla de levaduras aromáticas para realzar la INTENSIDAD DEL AROMA y la COMPLEJIDAD de los vinos blancos.

**ANCHOR
ALCHEMY II**

VOLATILE THIOLS

An aromatic yeast blend to enhance volatile thiols in white wines.

ORIGEN:

Anchor Alchemy II es una mezcla científicamente formulada de cepas de levadura para vino. Ha sido desarrollada en colaboración con el Instituto Australiano de Investigación del Vino (AWRI).

APLICACIÓN:

Anchor Alchemy II realza los tioles volátiles (aromas de boj, granada, pomelo, grosella y guayaba) en los vinos blancos. Este efecto es el resultado de la acción sinérgica de las cepas de levadura específicas que se usan en la mezcla. La proporción de las cepas de levadura de la mezcla ha sido científicamente formulada para proporcionar un perfil aromático óptimo. Se recomienda para vinificar variedades de uva blanca tales como Sauvignon blanc y Verdejo.

CINÉTICA FERMENTATIVA:

- Fermentación rápida - se recomienda controlar la temperatura
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tolerancia al frío:	12°C
Rango óptimo de temperatura:	13 - 16°C
Osmotolerancia:	13.9° Baumé
Tolerancia al alcohol a 15°C:	15.5% vol
Producción de espuma:	baja a media

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS:

Producción de glicerol:	5 - 7 g/l
Producción de acidez volátil:	generalmente menos de 0.5 g/l
Producción de SO ₂ :	nada o muy baja
Requerimiento de nitrógeno:	medio

FENOTIPO:

- Killer: positivo y negativo (la propagación o pié de cuba en vez de la inoculación directa distorsionará la proporción de la mezcla)
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: baja positiva (POF +)

DOSIS:

20 g/hl Inoculación directa después de la rehidratación

EMBALAJE:

Anchor Alchemy II viene envasada al vacío en paquetes de 1 kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15°C), en su embalaje original sellado.



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTOR:

OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304