

ALCHEMY II

Saccharomyces spp.

Una mezcla de levaduras aromáticas para realzar la intensidad del aroma y la complejidad de los vinos blancos

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).

USO

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 conversión¹: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 12°C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 16°C
- Osmotolerancia²: 13.9° Baumé
- Tolerancia al alcohol³ 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 SO₂: 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

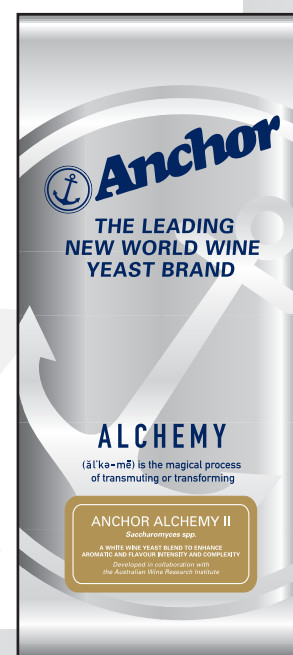
EMBALAJE

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

1. El factor de conversión de azúcar (°Brix) a alcohol (% v/v) depende de la concentración inicial de azúcar del mosto de uva, el azúcar residual en el vino final, la temperatura de fermentación y el tipo de depósito de fermentación.

2. Osmotolerancia es la concentración de azúcar más alta que una levadura puede fermentar, si se la usa de acuerdo a las recomendaciones de Anchor Yeast en mosto de uvas sanas.

3. La tolerancia al alcohol depende de la temperatura de fermentación. A mayor temperatura de fermentación, mayor será el efecto tóxico del alcohol sobre las membranas de las células de la levadura y por lo tanto bajará la tolerancia al alcohol.



www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX +27 21 534 3881



Anchor
WINE YEAST
THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND