

VIN 2000

Saccharomyces cerevisiae

Levadura para la producción de vinos blancos complejos y aromáticos

ORIGEN

VIN 2000 es producto del programa de hibridación de levaduras del Instituto de Biotecnología del Vino, Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica.

USO

VIN 2000 se recomienda para la producción de vinos blancos estructurados como Chardonnay (aromas cítricos). Adecuada para la fermentación en barrica.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador moderado - aproximadamente 0.6°Baumé por día a 12°C
- 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

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 9 - 10 g/l
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.4 g/l
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo

FENOTIPO

Killer positivo

DOSIS

20 g/hl

EMBALAJE

VIN 2000 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

