

# VIN 7

## Saccharomyces cerevisiae

### Levadura para realzar los aromas tiolos de vinos blancos

#### ORIGEN

ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la viña y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

#### USO

VIN 7 es ideal para la producción de vinos blancos aromáticos a bajas temperaturas. VIN 7 libera en el mosto los aromas de granada, pomelo, grosellas y guayaba de sus precursores no aromáticos. Por lo tanto se la recomienda especialmente para la vinificación de las siguientes variedades de uva: Sauvignon blanc, Verdejo, Godello y Albariño.

#### CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte aún a bajas temperaturas, fermenta más lentamente hacia el fin de la fermentación.
- Sensible a la escasez de micro nutrientes
- Factor de conversión<sup>1</sup>: 0.58 - 0.63

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 12°C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 16°C
- Limpidez óptima del mosto: 50 - 90 NTU
- Osmotolerancia<sup>2</sup>: 13.6°Baumé
- Tolerancia al alcohol<sup>3</sup> a 15°C: 15% vol
- Producción de espuma: media

#### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/l
- Producción de acidez volátil<sup>4</sup>: 0.4 - 0.8 g/l
- Producción de SO<sub>2</sub>: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo

#### FENOTIPO

- Killer: sensible
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: baja positiva (POF +)

#### DOSIS

20 g/hl

#### EMBALAJE

VIN 7 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.
4. La acidez volátil que produce la VIN 7 es un subproducto de la formación de glicerol. VIN 7 produce glicerol como respuesta al choque osmótico. No es perceptible a menos que exceda 0.9 g/l. Esto ocurrirá cuando la VIN 7 se propaga en la bodega en vez de inocularla directamente a la dosis recomendada cuando las uvas han sido infectadas con Botrytis.

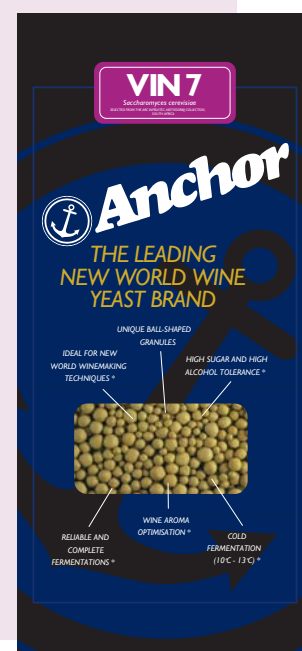
[www.anchorwineyeast.com](http://www.anchorwineyeast.com)

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

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX +27 21 534 3811



**Anchor**  
WINE YEAST  
THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND



Saccharomyces cerevisiae