

VIN 13

Saccharomyces cerevisiae

Levadura para la producción de vinos blancos y vinos rosados aromáticos, complejos y estructurados

ORIGEN

VIN 13 es producto del programa de hibridación de levaduras del Departamento de Microbiología y el Instituto de Biotecnología del Vino, Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica.

USO

VIN 13 realza los aromas tiales (granada, pomelo, grosella y guayaba) y produce ésteres (frutas tropicales, floral). Se la recomienda para vinificar Chardonnay, Verdejo, Godello, Albariño, Treixadura, Riesling, Gewürztraminer, Viognier y todas las variedades de uva Moscatel. VIN 13 es también ideal para la producción de vinos rosados aromáticos.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador muy fuerte, se aconseja la fermentación en frío
- Factor de conversión¹: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 10°C
- Rango óptimo de temperatura: 12 - 16°C
- Osmotolerancia²: 14.9°Baumé
- Tolerancia al alcohol³ a 15°C: 16.5% vol
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/l
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/l
- Producción de SO₂ : nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: negativa (POF -)

DOSIS

20 g/hl

EMBALAJE

VIN 13 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.

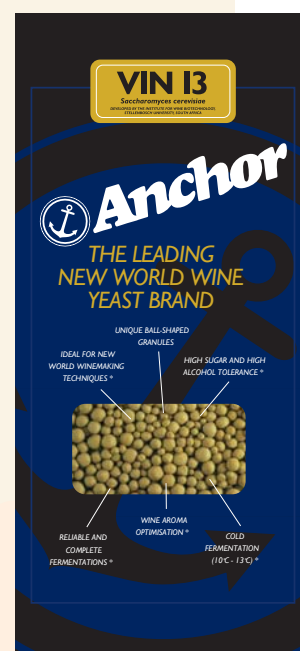
2. Osmotolerancia es la concentración de azúcar más alta que una levadura puede fermentar, si se la usa de acuerdo a las recomendaciones de AnchorYeast en mosto de uvas sanas.

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