

# ANCHOR VIN 7

*Saccharomyces cerevisiae*

Levadura para realzar los AROMAS TIOLES de vinos blancos.

**ANCHOR**  
VIN 7

THIOL AROMAS

A yeast for enhancing thiol aromas in white wines.

## ORIGEN:

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

## APLICACIÓN:

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 Albarifio.

## CINÉTICA FERMENTATIVA:

- Fermentador fuerte aún a bajas temperaturas, fermenta más lentamente hacia el fin de la fermentación.
- Sensible a la escasez de micronutrientes
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

## 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 1 kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15°C), en su embalaje original sellado.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tolerancia al frío:	13°C
Rango óptimo de temperatura:	13 - 16°C
Limpidez óptima del mosto:	50 - 90 NTU
Osmotolerancia:	13.3° Baumé
Tolerancia al alcohol a 15°C:	14.5% vol
Producción de espuma:	media

## CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS:

Producción de glicerol:	5 - 7 g/l
Producción de acidez volátil:	0.4 - 0.8 g/l
Producción de SO <sub>2</sub> :	nada o muy baja
Requerimiento de nitrógeno:	bajo
Temperatura de inoculación:	no inferior a 15°C

## GUÍA PARA MINIMIZAR LA FORMACIÓN DE AV:

- El "pié de cuba" reduce la tolerancia al azúcar y favorece la producción de glicerol/ácido acético; no utilice VIN7 mediante un "pié de cuba"
- No inocule por debajo de 15°C
- No la use a pH de 3,2 o menor
- No la use con 50 ppm de SO<sub>2</sub> o superior
- No fermente a temperaturas menores de 13°C
- El ácido ascórbico formará AV, pero puede ser mitigado con la adición de "sustitutos del oxígeno", tales como nutrientes complejos a base de levaduras inactivadas
- No la use con vendimias *Botritizadas*
- No la use con mostos flotados
- No la use con mostos pasteurizados
- Concentraciones de azúcares iniciales por encima de 24° Brix (12,90° Baumé) incrementaran el nivel de AV



**Anchor**  
OENOLOGY  
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTOR:

### OENOBANDS SAS

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

[info@oenobands.com](mailto:info@oenobands.com)  
[www.oenobands.com](http://www.oenobands.com)

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304