

ANCHOR VIN 7

Saccharomyces cerevisiae

Lievito per l'espressione degli AROMI TIOLICI nei VINI BIANCHI.

**ANCHOR
VIN 7**

THIOL AROMAS

A yeast for enhancing thiol aromas in white wines.

ORIGINE:

VIN 7 selezionato dall'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec - Nietvoorbij, Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI:

VIN 7 è ideale per la produzione di vini bianchi aromatici a bassa temperatura. VIN 7 favorisce il rilascio di aroma quali frutto della passione, pompelmo, uva spina e guava dai relative precursori non aromatici presenti nei mosti. Per questo è particolarmente raccomandato per la vinificazione delle varietà Sauvignon blanc, Verdicchio e Chenin.

CINETICA DI FERMENTAZIONE:

- Cinetica fermentativa veloce anche a basse temperature, tende a rallentare verso la fine della fermentazione
- Sensibile a carenze nei fattori di sopravvivenza (microelementi)
- Fattore di conversione: 0,58 - 0,63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE:

Tolleranza alle basse temperature:	12°C
Range ottimale di temperature:	13 - 16°C
Torbidità ottimale del mosto:	50 - 90 NTU
Osmotolleranza:	24,5°Brix / 21°Babo
Tolleranza all'alcool a 15°C:	15% vol
Produzione di schiuma:	media

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO:

Produzione di glicerolo:	5 - 7 g/l
Produzione di acidità volatile:	0,4 - 0,8 g/l
Produzione di SO ₂ :	limitata
Richiesta di azoto:	media

FENOTIPO:

- Effetto killer: positivo
- Attivitàcinnamil decarbossilasica: limitata (POF +)

DOSAGGIO:

20 g/hl

CONFEZIONAMENTO:

VIN 7 è confezionato in pacchetti sotto vuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15°C) e asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTORE:

OENOBRANDS SAS

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

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304