

ANCHOR VIN 7

Saccharomyces cerevisiae

A levedura para melhorar aromas tiólicos em vinhos brancos.

**ANCHOR
VIN 7**

THIOL AROMAS

A yeast for enhancing thiol aromas in white wines.

ORIGEM:

ARC Infruitec-Nietvoorbij, Instituto de pesquisa da vinha e do vinho do Conselho de investigação Agrícola, Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO:

VIN 7 é ideal para a produção de vinhos brancos aromáticos em baixas temperaturas. VIN 7 libera maracujá, toranja, groselha e goiaba, aromas e sabores dos precursores não aromáticos do próprio mosto. É, portanto, especialmente recomendado para vinificação das seguintes variedades de uvas: Antão Vaz, Verdelho, Sauvignon Blanc e Chenin Blanc.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO:

- Fermentador forte, mesmo a baixas temperaturas, fermenta mais lentamente no final da fermentação
- Sensível à falta de micro-nutrientes: deve usar Anchorferm ou um bom nutriente na hidratação da levedura
- Factor de conversão: 15.87 - 17.24

FENÓTIPO:

- Killer: sensível
- Actividade da cinamil decarboxilase: baixo positivo (POF +)

DOSAGEM:

20 g/hl

EMBALAGEM:

Anchor VIN 7 é embalado a vácuo em pacotes de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15°C), seco, vedado na sua embalagem original.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tolerância ao frio:	13°C
Faixa ótima de temperatura:	13 - 16°C
Turbidez ótima do mosto:	50 - 90 NTU
Osmotolerancia:	240 g/l de açúcar
Tolerância ao Álcool a 15°C:	14.5%
Produção de espuma:	média
Temperatura de inoculação:	não inferior a 15°C

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS:

Produção de glicerol:	5 - 7 g/l
Produção de acidez volátil:	0,4 - 0,8 g/l
Produção de SO ₂ :	nenhuma ou muito baixa
Exigência de Azoto:	é necessária uma fonte completa de nutrientes

ORIENTAÇÃO PARA MINIMIZAR A FORMAÇÃO DE AV

- Propagação diminui a tolerância ao açúcar e aumenta a produção de glicerol / ácido acético; propagar não VIN 7
- Não inocular inferior a 15°C
- Não use em pH 3.2 e inferior
- Não use em 50 ppm SO₂ e superior no esmagamento
- Não fermentar a temperaturas inferiores a 13°C
- Ácido ascórbico formará AV, mas podem ser mitigados com adição de "substitutos de oxigénio" tal como levedura inativada na base nutrientes complexos
- Não use em Infetado com Botrytis
- Não use em Mosto Flotado
- Não use em Mosto pasteurizado
- Açúcar inicial do mosto superior a 24°Brix vai aumentar a AV



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUIDOR:

OENOBANDS SAS

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

info@oenobands.com
www.oenobands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304