

ANCHOR LEGACY VIN 2000

Levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para a produção de vinhos brancos fermentados em barricas, complexos e aromáticos.

ORIGEM

VIN 2000 é um produto do programa de levedura hibridação do Instituto de Biotecnologia Vinho, Universidade de Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

VIN 2000 é recomendada para a fermentação de Chardonnay em barrica (boa utilização da frutose, aromas tropicais e cítricos), Viognier (aromas florais e cítricos) e estilo “rico e maduro” Chenin blanc (abacaxi fresco, papaia e aromas cítricos).

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte: aproximadamente 10 g/L de açúcar por dia a 12 °C
- Factor de conversão: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 12 °C
- Nível óptimo de temperatura: 13 - 16 °C
- Osmotolerância: 250 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 15.5%
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 9 - 10 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.4 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Requisitos de nitrogénio: baixa

FENÓTIPO

Killer: positivo

DOSAGEM

20 g/hl

EMBALAGEM

VIN 2000 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

