

## ANCHOR ALCHEMY III

**A *Saccharomyces cerevisiae* mélange.  
Association de souches de levures pour les vins rouges complexes.**

### ORIGINE

Alchemy III est une culture mixte de levures oenologiques formulée scientifiquement. Elle a été mise au point en collaboration avec l'Australian Wine Research Institute (AWRI). Elle a été formulée afin d'optimiser les profils aromatiques.

### APPLICATION

La culture mixte de levures Alchemy III est destinée à la production de vins rouges complexes. Cette culture mixte de levures produit une très grande quantité de 2-phényléthanol (rose), d'acétate de 2-phényléthyle (floral et fruité), de  $\beta$ -ionone (framboise) et d'esters d'acétate (fruité et bonbon). Le point commun entre les deux cultures mixtes de levures Alchemy Red est leur importante contribution au caractère fruité des vins finis due à une présence très marquée en esters totaux et hexanoate d'éthyle. Cette contribution est en outre exacerbée par la  $\beta$ -damascenone (violette) et par une réduction en méthoxypyrazines (qui masquent les notes fruités). Alchemy III permet l'élaboration de vins rouges complexes, bien structurés et charpentés et est adaptée à tous les cépages rouges.

### CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

### CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 16 °C
- Variations de température optimales: 16 - 28 °C
- Osmotolérance: 260 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 15 °C: 15.5% vol
- Production d'écume: non

### CARACTÉRISTIQUES MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 8 - 11 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.5 g/L
- Production de SO<sub>2</sub>: faible
- Besoin en azote: moyen - faible

### PHÉNOTYPE

- Killer: positif et négatif (utiliser la propagation plutôt que l'ensemencement direct dénature le ratio de la culture mixte)
- HDCD: favorise la formation des pyrano-anthocyanes

### DOSE D'EMPLOI

30 g/hL (pas de propagation)

### CONDITIONNEMENT

Alchemy III est conditionné sous vide en paquets de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

