

ANCHOR LEGACY WE 372

Saccharomyces cerevisiae,
levure pour l'élaboration de vins rouges fruités et souples.

ORIGINE

WE 372 isolée et sélectionnée par l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Afrique du Sud.

APPLICATION

WE 372 permet d'obtenir des vins rouges de moyenne garde (3 - 5 ans), aux arômes fruités et floraux. Anchor WE 372 produit des vins présentant un bon volume en bouche. WE 372 est particulièrement recommandée pour mettre en valeur le caractère variétal des cépages Merlot, Cabernet, Syrah et Pinot Noir.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide et régulière
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.57 - 0.62.

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 16 °C
- Températures optimales: 18 - 28 °C
- Osmotolérance: 245 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 20 °C: 15% vol
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 10 - 12 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L
- Production de SO₂: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible
- Requerimiento de nitrógeno: medio

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF-)

DOSES D'EMPLOI

30 g/hL

CONDITIONNEMENT

WE 372 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15 °C) et sec.

