

ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | VIN BLANC

Une levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii* pour l'élaboration de vins blancs fruités, frais et souples.

ORIGINE

Cette levure œnologique interspécifique a été développée par Anchor Oenology.

APPLICATION

Legacy ThiolBloom a été sélectionnée pour sa capacité à valoriser les thiols dans les vins blancs, comme le Sauvignon blanc. Elle permet d'intensifier les arômes de pamplemousse, fruit de la passion, groseille à maquereau, goyave et fruits tropicaux. ThiolBloom renforce également les notes de fruits frais, la souplesse et le volume, pour des vins faciles à boire, pour une commercialisation avec une bouche fraîche et une belle acidité.

CINÉTIQUE FERMENTAIRE

- Facteur de conversion : 0.56 - 0.61

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid : 15 °C
- Plage de température optimale : 16 – 20 °C
- Osmotolérance : 24 °Balling/Brix
- Tolérance à l'alcool à 15 °C : 14,5 %
- Production de mousse : faible

CARACTÉRISTIQUES MÉTABOLIQUES

- Production de glycérol : 8 – 10 g/L
- Production d'acidité volatile : généralement inférieure à 0,4 g/L
- Production de SO₂ : nulle à très faible
- Besoin en azote : moyen

PHÉNOTYPE

- Killer : positive
- Activité cinnamyl décarboxylase : négative (POF-)

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

CONDITIONNEMENT

ThiolBloom est conditionnée sous vide en sachets de 1 Kg. Elle doit être conservée dans un endroit frais (5 – 15 °C), sec, et dans son emballage d'origine, bien fermé.

