

ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | VINI BIANCHI

Un lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii* per la produzione di vini bianchi fruttati, freschi e morbidi.

ORIGINE

Questo lievito enologico ibrido interspecifico è stato sviluppato da Anchor Oenology.

APPLICAZIONI

Legacy ThiolBloom è stato selezionato per la sua capacità di esaltare i principali composti tiolici nei vini bianchi, come il Sauvignon blanc. Ciò si traduce in un aumento degli aromi di pompelmo, frutto della passione, uva spina, guava e frutti tropicali. ThiolBloom valorizza anche la frutta fresca, la morbidezza e il volume, creando vini facili da bere, pronti per il mercato, con una bocca fresca e una buona acidità.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Fattore di conversione : 0.56 - 0.61

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Tolleranza al freddo: 15 °C
- Intervallo di temperatura ottimale: 16 - 20 °C
- Osmotolleranza: 24 °Balling/Brix
- Tolleranza alcolica a 15 °C: 14,5%
- Produzione di schiuma: bassa

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 8 - 10 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0,4 g/L
- Produzione di SO₂: assente o molto bassa
- Requisito in azoto: medio

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Attività cinnamil decarbossilasi: negativa (POF-)

DOSAGGIO

20 g/hL

CONFEZIONAMENTO

ThiolBloom è confezionato sottovuoto in buste da 1 kg. Deve essere conservato in un luogo fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nella sua confezione originale.

