

ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | VINO BLANCO

Una levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii* hybrid para la elaboración de vinos blancos afrutados, frescos y suaves.

ORIGEN

Esta levadura híbrida interespecífica fue desarrollada por Anchor Oenology.

APLICACIÓN

Legacy ThiolBloom ha sido seleccionada por su capacidad para potenciar los principales compuestos tiólicos en vinos blancos, como el Sauvignon blanc. Esto conduce a una mayor expresión de aromas a pomelo, maracuyá, grosella espinosa, guayaba y frutas tropicales. ThiolBloom también realza las notas de fruta fresca, la suavidad y el volumen, dando lugar a vinos fáciles de beber, listos para el mercado, con una boca fresca y una acidez equilibrada.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Factor de conversión: 0.56 - 0.61

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 15 °C
- Rango de temperatura óptimo: 16 – 20 °C
- Osmotolerancia: 24 °Balling/Brix
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 14,5 %
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 8 – 10 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente inferior a 0,4 g/L
- Producción de SO₂: nula o muy baja
- Necesidades de nitrógeno: medias

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad cinnamil descarboxilasa: negativa (POF-)

DOSIS

20 g/hL

ENVASADO

ThiolBloom se presenta en paquetes de 1 kg envasados al vacío. Debe almacenarse en un lugar fresco (5 – 15 °C), seco, y en su envase original bien cerrado.

