

ANCHOR ALCHEMY I

Uma mistura de levedura *Saccharomyces cerevisiae* para intensificar os ésteres aromáticos em vinhos brancos.

ORIGEM

A Alchemy I é uma mistura cientificamente formulada de leveduras enológicas seleccionadas. Foi desenvolvida em cooperação com o Australian Wine Research Institute (AWRI).

APLICAÇÃO

Alchemy I intensifica sobretudo os ésteres (aromas frutados, florais) e em menor extensão os tióis voláteis (os aromas de maracujá, toranja, amora silvestre, goiaba e buxo,) em vinhos brancos. Este efeito é o resultado da acção sinérgica leveduras específicas usadas na composição. A proporção das leveduras na mistura foi formulada cientificamente de modo a promover um perfil aromático excelente. Recomendada para a vinificação de variedades de uva branca, como é o caso do Fernão Pires, Moscatel, Alvarinho, Loureiro, Viosinho, Riesling, Chardonnay.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fermentação rápida: controlo de temperatura aconselhado
- Factor de conversão: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 12 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 13 - 16 °C
- Osmotolerância: 250 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 15.5% vol
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.5 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Exigência em azoto: média

FENÓTIPO

- Killer: positivo e negativo (multiplicação em vez de inoculação directa irá alterar a proporção na mistura)
- Actividade da cinamil decarboxilase: positiva baixa (POF+)

DOSAGEM

20 g/hL: inoculação directa apenas (sem multiplicação)

EMBALAGEM

Alchemy I vem embalada em pacotes de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, selado na sua embalagem original.

