

ANCHOR LEGACY VIN 7

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* híbrida para intensificar aromas tiólicos em vinhos brancos.

ORIGEM

ARC Infruitec-Nietvoorbij, Instituto de pesquisa da vinha e do vinho do Conselho de investigação Agrícola, Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

VIN 7 é ideal para a produção de vinhos brancos aromáticos em baixas temperaturas. A VIN 7 liberta aromas e sabores de maracujá, toranja, groselha e goiaba dos seus percursores não aromáticos presentes no mosto. É, portanto, especialmente recomendado para vinificação das variedades: Antão Vaz, Verdelho, Sauvignon Blanc e Chenin Blanc.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte, mesmo a baixas temperaturas, fermenta mais lentamente no final da fermentação
- Sensível de nutrição, deverá aplicar um bom nutriente na reidratação da levedura
- Factor de conversão: 15.87 - 17.24

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 13 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 13 - 16 °C
- Turbidez ótima do mosto: 100 - 150 NTU
- Osmotolerância: 240 g/L de açúcar
- Tolerância ao Álcool a 15 °C: 14.5%
- Produção de espuma: média
- Temperatura de inoculação: não inferior a 15 °C

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: 0.4 - 0.8 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma ou muito baixa
- Exigência de azoto: é necessária uma fonte completa de nutrientes

FENÓTIPO

- Killer: sensível
- Actividade cinamil decarboxilase: baixo positivo (POF+)

DOSAGEM

20 g/hL

EMBALAGEM

VIN 7 é embalado a vácuo em pacotes de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, selado na sua embalagem original.

INSTRUÇÕES PARA MINIMIZAR A FORMAÇÃO DE AV

- A multiplicação diminui a tolerância ao açúcar e aumenta a produção de glicerol/ácido acético; propagar não VIN 7.
- Não inocular a temperatura inferior a 15 °C.
- Não utilizar em mostos com pH ≤3.2.
- Não utilizar em mostos com SO₂ ≥50 pp ao esmagamento
- Não fermentar a temperaturas inferiores a 13 °C.
- Ácido ascórbico formará AV, mas pode ser mitigado com adição de "substitutos de oxigénio", tal como nutrientes complexos derivados de leveduras inativados.
- Não utilizar em mostos botritizados.
- Não utilizar em mostos flotados.
- Não utilizar em mostos pasteurizados.
- Açúcar inicial do mosto superior a 24 °Brix vai aumentar a AV.

