

LEVEDURA

ANCHOR LEGACY WE 372

Uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* para a produção de vinhos tintos suaves e aromáticos.

ORIGEM

A WE 372 é uma levedura do programa de hibridação do ARC Infruitec-Nietvoorbij, o Instituto de Investigação da Vinha e do Vinho do Conselho de Investigação Agrícola, em Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

A WE 372 intensifica os aromas a frutos vermelhos e florais nos vinhos tintos. Recomendada para a vinificação da maior parte das variedades de uvas tintas: Castelão, Aragonez Trincadeira, Baga, Rufete e Vinhão. A WE 372 é igualmente recomendada para a produção de vinhos tintos meio doces, dado que a fermentação pode ser facilmente parada baixando a temperatura para 10 °C.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fermentador moderado
- Factor de conversão: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 16 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 18 - 28 °C. A temperatura não deve exceder os 30 °C
- Osmotolerância: 245 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 15%
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 10 - 12 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de ácido succínico: em mostos de pH elevado (>3.5) e com baixa acidez, pode produzir ± 1 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Exigência em azoto: média

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade cinamil decarboxilase: negativo (POF-)

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

WE 372 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantida em lugar fresco (5 - 15° C), seco, selado na sua embalagem original.

