

ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | VINHO BRANCO

Uma levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii* para a elaboração de vinhos brancos frutados, frescos e suaves.

ORIGEM

Esta levedura híbrida interespecie foi desenvolvida pela Anchor Oenology.

APLICAÇÃO

A Legacy ThiolBloom foi selecionada pela sua capacidade de potenciar os principais compostos tiólicos em vinhos brancos, como o Sauvignon blanc. Isto traduz-se num aumento dos aromas a toranja, maracujá, groselha, goiaba e frutas tropicais. A ThiolBloom também intensifica a fruta fresca, a suavidade e volume, criando vinhos fáceis de beber, prontos para o mercado, com frescura em boca e acidez equilibrada.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fator de conversão: 0,56 – 0,61

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 15 °C
- Intervalo de temperatura ótimo: 16 – 20 °C
- Osmotolerância: 24 °Balling/Brix
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 14,5 %
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 8 – 10 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente inferior a 0,4 g/L
- Produção de SO₂: nula a muito baixa
- Necessidade de azoto: média

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Atividade cinnamil descarboxilase: negativa (POF-)

DOSE

20 g/hL

EMBALAGEM

ThiolBloom é fornecida em embalagens de 1 kg seladas em vácuo. Deve ser armazenada num local fresco (5 – 15 °C), seco e na embalagem original bem fechada.

