

ANCHOR ALCHEMY I

Mezcla de levadura *Saccharomyces cerevisiae* para potenciar los ésteres aromáticos en vinos blancos.

ORIGEN

Alchemy I es una mezcla científicamente formulada de cepas de levadura para vino. Ha sido desarrollada en colaboración con el Institute Australiano de Investigación del Vino (AWRI).

APLICACIÓN

Alchemy I realza los ésteres (frutales, florales) y los tioles volátiles (aromas de boj, granada, pomelo, grosella y guayaba) en los vinos blancos. Este efecto es el resultado de la acción sinérgica de las cepas de levadura específicas que se usan en la mezcla. La proporción de las cepas de levadura de la mezcla ha sido científicamente formulada para proporcionar un perfil aromático óptimo. Se recomienda para vinificar variedades de uva blanca tales como Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier, Verdejo, Godello, Albarino, Riesling, Airén y Macabeo.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentación rápida - se recomienda controlar la temperatura
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 12 °C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 16 °C
- Osmotolerancia: 13.9 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 15.5% vol
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol media: 5 - 7 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.5 g/L
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: media a bajo

FENOTIPO

- Killer: positivo y negativo (la propagación o pié de cuba en vez de la inoculación directa distorsionará la proporción de la mezcla)
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: baja positiva (POF+)

DOSIS

20 g/hL: inoculación directa después de la rehidratación

EMBALAJE

Alchemy I viene envasada al vacío en paquetes de 1 kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15 °C), en su embalaje original sellado.

