

ANCHOR ALCHEMY I

Mélange de levures *Saccharomyces cerevisiae* pour sublimer les esters aromatiques des vins blancs.

ORIGINE

Alchemy I est issu d'une combinaison de souches de levures scientifiquement formulée. Il a été développé en collaboration.

APPLICATION

Alchemy I permet de libérer en grande quantité des esters (fruités, floraux) et des thiols volatils (arômes de buis, fruit de la passion, pamplemousse, groseille et goyave) dans les vins blancs. Cet impact aromatique est dû à la synergie entre les souches de levures dans des proportions qui ont été déterminées scientifiquement. Alchemy I est particulièrement recommandé pour la vinification des cépages Sauvignon blanc, Colombard, Chardonnay, Chenin blanc, Riesling et Pinot gris.

CINÉTIQUES DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: il est conseillé de contrôler la température
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid: 12 °C
- Variations de température optimales: 13 - 16 °C
- Osmotolérance: 250 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 15 °C: 15.5% vol
- Production d'écume: moyenne

CARACTÉRISTIQUES MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g/L
- Production de SO₂: faible
- Besoin en azote: moyen - bas

PHÉNOTYPE

- Killer: positif et négatif
- Activité cinnamate décarboxylase: activité basse (POF+)

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL: ne pas utiliser en méthode par propagation

CONDITIONNEMENT

Alchemy I est conditionné sous vide en paquets de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

