

ANCHOR ALCHEMY II

Miscela di lievito aromatico *Saccharomyces cerevisiae*
per esaltare i tioli volatili nei vini bianchi.

ORIGINE

Alchemy II è una miscela di ceppi di lievito enologico scientificamente formulata sviluppata in collaborazione con Australian Wine Research Institute (AWRI).

APPLICAZIONE

Alchemy II è indicato per la produzione di vini aromatici in quanto consente un forte rilascio di aromi tiolici (sentori di frutto della passione, pompelmo, guava e uva spina). L'effetto è dato dall'azione sinergica dei diversi ceppi di lievito selezionati. Il rapporto dei vari ceppi nella miscela è stato scientificamente formulato per ottenere il profilo aromatico ottimale. E' raccomandato per la vinificazione di varietà di uve bianche tipo Sauvignon blanc.

CINETICA FERMENTATIVA

- Cinetica fermentativa: veloce e regolare - è consigliato il controllo della temperatura
- Fattore di conversione: 0.58 - 0.63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 12 °C
- Temperatura ottimale: 13 - 16 °C
- Osmotolleranza: 25 °Brix / 21 °Babo
- Tolleranza all'alcool a 15 °C: 15.5% vol
- Produzione di schiuma: limitata - media

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 5 - 7 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.5 g/L
- Produzione di SO₂: da nulla a molto scarsa
- Fabbisogno al azoto: medio

FENOTIPO

- Killer: positivo e negativo (la propagazione invece che l'inoculo diretto può modificare l'attività della miscela)
- Attività cinnamil decarbossilasica: limitata (POF+)

DOSAGGIO

20 g/hL: solo inoculazione diretta (nessuna propagazione)

CONFEZIONAMENTO

Alchemy I è confezionato in sacchetti sotto vuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell' imballaggio originale.

