

ANCHOR ALCHEMY III

Mistura de levedura *Saccharomyces cerevisiae* para vinhos tintos complexos.

ORIGEM

Alchemy III é uma mistura de estirpes de leveduras enológicas cientificamente formulada, desenvolvida em colaboração com o Australian Wine Research Institute (AWRI). Esta mistura de leveduras foi formulada para proporcionar ótimos perfis aromáticos.

APLICAÇÃO

A mistura Alchemy III é utilizada para a produção de vinhos tintos complexos. Esta mistura dá origem à produção de 2-fenil-etanol (rosa) em concentrações elevadas, 2-feniletilo acetato (floral e frutado), β -ionona (framboesa) e ésteres de acetato (frutado e doce). Comum a ambos os produtos Alchemy, é a sua grande contribuição a aromas frutados, devido à elevada produção de ésteres totais e de hexanoato de etilo. Isto é reforçado pela presença da β -damascenona (violeta) e pela diminuição de metoxipirazinas (que podem mascarar as características frutadas). Alchemy III dá origem a vinhos tintos complexos, com boa estrutura e corpo, sendo adequado para todos os tintos varietais.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentação boa
- Factor de conversão: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 16 °C
- Nível óptimo de temperatura: 16 - 28 °C
- Osmotolerância: 260 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 15.5% vol
- Produção de espuma: não

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 8 - 11 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.5 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: média

FENÓTIPO

- Killer: positivo e negativo (a propagação em substituição da inoculação direta, irá alterar a proporção da mistura)
- HCDC: promove a formação de piranoantocianas

DOSAGEM

30 g/hL: sem propagação

EMBALAGEM

Alchemy III vem embalada em pacotes de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

