

ANCHOR ALCHEMY III

Mezcla de levadura *Saccharomyces cerevisiae* para vinos tintos complejos.

ORIGEN

Alchemy III es un cultivo mixto, científicamente formulado, de cepas de levaduras vínicas. Se desarrolló en colaboración con el "Australian Wine Research Institute" (AWRI). Este cultivo mixto de levaduras se formuló con el fin de proporcionar unos perfiles aromáticos óptimos.

APLICACIÓN

El cultivo mixto Alchemy III se usa para la producción de vinos tintos complejos. Este cultivo mixto es un gran productor de 2-fenil-etanol (rosa), acetato de 2-feniletilo (floral y frutal), β -ionona (frambuesa) y ésteres de acetate (frutal y confitado). Una característica común a los dos cultivos mixtos Alchemy es su importante contribución a los aromas frutales debido a la mayor producción de ésteres totales y hexanoato de etilo. Característica acentuada por la β -damasce-nona (violetas) y por la disminución de metoxipirazinas (que pueden enmascarar las notas frutales). Alchemy III produce vinos complejos con gran cuerpo y estructura y es adecuado para todas las variedades tintas.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentación: buena
- Factor de conversión: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 16 °C
- Rango óptimo de temperatura: 16 - 28 °C
- Osmotolerancia: 25 °Brix / 14 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 15.5% vol
- Producción de espuma: no

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 8 - 11 g/L
- Producción de acidez volátil: < 0.5 g/L
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: media

FENOTIPO

- Killer: positivo y negativo (la propagación en lugar de la inoculación directa modifica la proporción presente en el cultivo mixto)
- HCDC: favorece la formación de piranoantocianos

DOSIS

30 g/hL: sin propagación

EMBALAJE

Alchemy III 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.

