

## ANCHOR ALCHEMY II

Un mélange de levures aromatiques *Saccharomyces cerevisiae* pour rehausser les thiols volatils dans les vins blancs.

### ORIGINE

Alchemy II est issu d'une combinaison de souches de levures scientifiquement formulée. Il a été développé en collaboration avec l'Institut Australien de la Recherche sur le Vin (AWRI).

### APPLICATION

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

### CINÉTIQUES DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: il est conseillé de contrôler la température
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid: 12 °C
- Températures 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 0.5 g/L
- Production de SO<sub>2</sub>: faible
- Besoin en azote: moyen

### 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 II 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.

