

ANCHOR ALCHEMY II

Uma mistura de levedura aromática *Saccharomyces cerevisiae* para aumentar os tióis voláteis em vinhos brancos.

ORIGEM

Alchemy II é uma mistura cientificamente formulada de leveduras enológicas seleccionadas. Foi desenvolvida em cooperação com o Australian Wine Research Institute (AWRI).

APLICAÇÃO

Alchemy II enaltece os tióis voláteis (os aromas de maracujá, toranja, citrinos, ananás, lima amora silvestre, goiaba e madeira de buxo) em vinhos brancos. Este efeito é o resultado da sinergia das leveduras seleccionadas específicas que libertam e convertem os tióis voláteis. A proporção das leveduras na mistura foi formulada cientificamente de modo a promover um perfil aromático excelente. É recomendada para a vinificação de variedades de uva branca, como é o caso do Sauvignon blanc, Antão Vaz, Verdelho, Alvarinho, Arinto.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentação rápida: aconselha-se o controlo da temperatura
- Factor de conversão: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 12 °C
- Nível óptimo de temperatura: 13 - 16 °C
- Osmotolerância: 250 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 15.5% vol
- Produção de espuma: baixa a média

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: normalmente abaixo de 0.5 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: média

FENÓTIPO

- Killer: positivo e negativo (propagação em vez de inoculação directa causarão perturbação na proporção da mistura).
- Actividade da cinamil decarboxilase: negativo (POF+)

DOSAGEM

20 g/hL: inoculação directa apenas (sem propagação)

EMBALAGEM

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

