

## ANCHOR ALCHEMY II

Una mezcla de levadura aromática *Saccharomyces cerevisiae* para potenciar los tioles volátiles en los vinos blancos.

### ORIGEN

Alchemy II es una mezcla científicamente formulada de cepas de levadura para vino. Ha sido desarrollada en colaboración con el Instituto Australiano de Investigación del Vino (AWRI).

### APLICACIÓN

Alchemy II realza los tioles volátiles (aromas de boj, granada, pomelo, grosella y guayaba) en los vinos blancos. Este efecto es el resultado de la acción sinérgica de las cepas de levadura específicas que se usan en la mezcla. La proporción de las cepas de levadura de la mezcla ha sido científicamente formulada para proporcionar un perfil aromático óptimo. Se recomienda para vinificar variedades de uva blanca tales como Sauvignon blanc y Verdejo.

### CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentación rápida - se recomienda controlar la temperatura
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 12 °C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 16 °C
- Osmotolerancia: 13.9 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 15.5% vol
- Producción de espuma: baja a media

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.5 g/L
- Producción de SO<sub>2</sub>: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio

### FENOTIPO

- Killer: positivo y negativo (la propagación o pié de cuba en vez de la inoculación directa distorsionará la proporción de la mezcla)
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: baja positiva (POF+)

### DOSIS

20 g/hL: inoculación directa después de la rehidratación

### EMBALAJE

Alchemy II 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.

