

ANCHOR ALCHEMY I

Miscela di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* per esaltare gli esteri aromatici nei vini bianchi.

ORIGINE

Alchemy I è una miscela di ceppi di lievito enologico scientificamente formulata sviluppata in collaborazione con Australian Wine Research Institute (AWRI).

APPLICAZIONE

Alchemy I favorisce lo sviluppo di esteri (sentori floreali e fruttati) e tioli volatili (sentori di frutto della passione, pompelmo, guava e uva spina). L'effetto è dato dall'azione sinergica dei diversi ceppi di lievito selezionati. Il rapporto dei vari ceppi nella miscela è stato scientificamente formulato per ottenere il profilo aromatico ottimale. E' raccomandato per la vinificazione di varietà di uve bianche come Riesling, Chardonnay, Trebbiano e Pinot grigio.

CINETICA FERMENTATIVA

- Cinetica fermentativa veloce e regolare - è consigliato il controllo della temperatura
- Fattore di conversione: 0.58 - 0.63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 12 °C
- Temperatura ottimale: 13 - 16 °C
- Tolleranza all'alcool a 15°C: 15.5% vol
- Osmotolleranza: 25 °Brix / 21 °Babo
- Produzione di schiuma: limitata

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 5 - 7 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.5 g/L
- Produzione di SO₂: da nulla molto scarsa
- Fabbisogno al azoto: limitato

FENOTIPO

- Killer: positivo e negativo (la propagazione invece che l'inoculo diretto può modificare l'attività della miscela)
- Attività cinnamil decarbossilasica: limitata (POF+)

DOSAGGIO

20 g/hL: solo inoculazione diretta (nessuna propagazione)

CONFEZIONAMENTO

Alchemy I è confezionato in sacchetti sotto vuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15°C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

