

## ANCHOR ALCHEMY I

Uma mistura de levedura *Saccharomyces cerevisiae* para realçar os ésteres aromáticos em vinhos brancos.

### ORIGEM

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

### APLICAÇÃO

Alchemy I aumenta sobretudo os ésteres (frutados, florais) e em menor extensão os tióis voláteis (os aromas de maracujá, toranja, amora silvestre, goiaba e madeira de buxo,) em vinhos brancos. Este efeito é o resultado da acção sinérgica de leveduras específicas usadas na composição. A proporção das leveduras na mistura foi formulada cientificamente de modo a promover um perfil aromático excelente. Recomendada para a vinificação de variedades de uva branca, como é o caso do Fernão Pires, Moscatel, Alvarinho, Loureiro, Viosinho, Riesling, Chardonnay.

### 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

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.5 g/L
- Produção de SO<sub>2</sub>: 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: positiva baixa (POF+)

### DOSAGEM

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

### EMBALAGEM

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

