

ANCHOR LEGACY VIN 13

Levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins blancs et rosés frais et fruités.

ORIGINE

VIN 13 a été sélectionnée grâce à un programme d'hybridation de levures par le Département de Microbiologie et par l'Institut de Biotechnologie du Vin, de l'Université de Stellenbosch, Afrique du Sud.

APPLICATION

VIN 13 permet l'obtention de vins riches en thiols volatils (fruit de la passion, pamplemousse, groseille et goyave) et en esters (fruits tropicaux, fleur). Elle est recommandée pour la vinification des cépages Chardonnay, Chenin blanc, Riesling, Semillon, Gewürztraminer, Viognier, Pinot gris, Marsanne, Roussanne et Muscat. Cette souche est également recommandée pour la production de vins rosés aromatisés à partir de cépages rouges.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation forte: il est recommandé de contrôler la température
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 10 °C
- Températures optimales: 12 - 16 °C
- Osmotolérance: 270 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 15 °C: 17% vol.
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L
- Production de SO₂: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF -)

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

CONDITIONNEMENT

VIN 13 est conditionnée en paquets sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

