

ANCHOR LEGACY VIN 13

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini bianchi e rosati freschi e fruttati.

ORIGINE

Ceppo VIN 13 selezionato dall'Università di Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI

VIN 13 è un lievito particolarmente indicato per l'elaborazione dei grandi vini bianchi. VIN 13 contribuisce alla complessità aromatica (note floreali) e consente di ottenere vini corposi, equilibrati e idonei all'affinamento in barrique. Esso esalta gli aromi tiolici (frutto della passione, pompelmo, ribes e guava) e produce esteri (frutta tropicale e fiori) VIN 13 si adatta perfettamente alla fermentazione a bassa temperatura di vini da uve Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Riesling, Mauzac, Gewurztraminer, Moscato, Prosecco. E' anche suggerito per la produzione di vini rosati aromatici. Dà i migliori risultati a temperature di fermentazione inferiori a 16 °C e su mosti ben chiarificati (meno di 100 NTU). Perfettamente idoneo all'elaborazione di vini bianchi destinati all'affinamento in barrique. Per la fermentazione alcolica in barrique, questo ceppo richiede però un rigoroso monitoraggio della temperatura.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- E' un lievito vigoroso; si suggerisce di fermentare a bassa temperatura
- Fattore di conversione zucchero/alcool: 0.58 - 0.63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 10 °C
- Temperatura ottimale: 12 - 16 °C
- Può dimostrarsi molto vigoroso oltre i: 20 °C
- Tolleranza all'alcool a 15 °C: 17% vol
- Osmotolleranza: 27 °Brix / 23 °Babo
- Resistenza alla SO₂ libera: 50 mg/L
- Produzione di schiuma: carsa

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo media: 5 - 7 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.3 g/L
- Produzione di SO₂: da nulla a molto scarsa
- Fabbisogno azotato: basso

FENOTIPO

- Killer: positiva
- Attività cinnamil decarbossilasica: negativo (POF-)

DOSAGGIO

- 20 g/hL
- In presenza di tasso dello zucchero molto elevato (> 15.5%) è consigliabile aumentare la dose.

CONFEZIONAMENTO

VIN 13 è confezionato in pacchetti sottovuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

