

ANCHOR LEGACY VIN 13

Levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para a produção de vinhos brancos e rosés frescos e frutados.

ORIGEM

VIN 13 é um produto do programa de hibridação de levedura do Departamento de Microbiologia e do Instituto de Biotecnologia do Vinho, Universidade de Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

O VIN 13 eleva os aromas de tióis voláteis (maracujá, toranja, framboesa silvestre e goiaba) e produz ésteres (salada de fruta tropical, citrinos, ananás, e pessego floral). Recomendado para vinificar, Fernão Pires, Moscatel, Loureiro, Malvasia, Cercial. O VIN 13 é igualmente ideal para a produção de Rosés aromáticos a partir de todas as castas tintas.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Um fermentador muito forte: aconselha-se uma fermentação a frio
- Factor de conversão: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 10 °C
- Temperatura média óptima: 12 - 16 °C
- Osmotolerância: 270 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 17%
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: normalmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: baixa

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade da cinamil decarboxilase: negativo (POF -)

DOSAGEM

20 g/hL

EMBALAGEM

VIN 13 vem embalada em embalagens a vácuo de 1 kg. Deve ser mantida em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

