

ANCHOR LEGACY VIN 13

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos blancos y rosados frescos y afrutados.

ORIGEN

VIN 13 es producto del programa de hibridación de levaduras del Departamento de Microbiología y el Instituto de Biotecnología del Vino, Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIONES

VIN 13 realza los aromas tiales (granada, pomelo, grosella y guayaba) y produce ésteres (frutas tropicales, floral). Se la recomienda para vinificar Chardonnay, Verdejo, Godello, Albariño, Treixadura, Riesling, Gewürztraminer, Viognier y todas las variedades de uva Moscatel. VIN 13 es también ideal para la producción de vinos rosados aromáticos.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador muy fuerte, se aconseja la fermentación en frío
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 10 °C
- Rango óptima de temperatura: 12 - 16 °C
- Osmotolerancia: 14.9 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 17% vol
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/L
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: negativa (POF-)

DOSIS

20 g/hL

EMBALAJE

VIN 13 viene envasada al vacío en paquetes de 1 kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15 °C), en su embalaje original sellado.

