

## ANCHOR LEGACY VIN 2000

Levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins blancs fermentés en barriques, complexes et aromatiques.

### OORIGINE

VIN 2000 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

La levure VIN 2000 est recommandée pour la vinification en cuves ou en barriques de cépages blancs. Le Chenin vinifié avec VIN 2000 est caractérisé par des arômes d'ananas frais, de papaye et d'agrumes avec un bon volume en bouche. Cette souche est également adaptée à la vinification en barriques du Chardonnay au quel elle confèrera des arômes d'agrumes. Sur Sauvignon la souche mettra en avant des arômes fruits de la passion, goyave et fruits tropicaux.

### CINÉTIQUES DE FERMENTATION

- Vitesse de fermentation modérée: approximativement 1 °Balling/Brix (0.6 Baumé) par jour à 12 °C
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

### CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 12 °C
- Température optimale: 13 - 16 °C
- Osmotolérance: 250 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 15 °C: 15.5% vol.
- Production d'écume: faible

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 9 - 10 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g/L
- Pas de production de SO<sub>2</sub>: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible

### PÉNOTYPE

Killer: positive

### DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

### CONDITIONNEMENT

VIN 2000 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.

