

## ANCHOR LEGACY VIN 2000

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini bianchi fermentati in botte, complessi e aromatici.

### ORIGINE

VIN 2000 è il prodotto del programma di ibridazione dell'istituto per le Biotecnologie del Vino dell'Università di Stellenbosch, Sud Africa.

### APPLICAZIONI

VIN 2000 è raccomandato per la produzione di vini bianchi 'ricchi e maturi' come Chardonnay, anche affinato in legno (aromi di agrumi). E' particolarmente adatto per le fermentazioni in legno di vini bianche.

### CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Cinetica fermentativa lenta - circa 1 °Brix al giorno
- Fattore di conversione: 0.58 - 0.63

### CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Tolleranza alle basse temperature: 12 °C
- Range ottimale di temperature: 13 - 16 °C
- Osmotolleranza: 25 °Brix / 21.3 °Babo
- Tolleranza all'alcool a 15 °C: 15.5% vol
- Produzione di schiuma: limitata

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 9 - 10 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.4 g/L
- Produzione di SO<sub>2</sub>: limitata
- Richiesta di azoto: limitata

### FENOTIPO

Killer: positivo

### DOSAGGIO

20 g/hL

### CONFEZIONAMENTO

VIN 2000 è confezionato sotto vuoto in sacchetti da 1 kg. Da conservare in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

