

ANCHOR LEGACY VIN 2000

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos blancos aromáticos, complejos y fermentados en barrica.

ORIGEN

VIN 2000 es producto del programa de hibridización de levaduras del Instituto de Biotecnología del Vino, Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

VIN 2000 se recomienda para la producción de vinos blancos estructurados como Chardonnay (aromas cítricos). Adecuada para la fermentación en barrica.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador moderado - aproximadamente 0.6 Baumé por día a 12 °C
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 12 °C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 16 °C
- Osmotolerancia: 13.9 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 15.5% vol
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 9 - 10 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.4 g/L
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo

FENOTIPO

Killer positivo

DOSIS

20 g/hL

EMBALAJE

VIN 2000 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.

