

## 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 SO<sub>2</sub>: 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.

