

ANCHR LEGACY VIN 7

Levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour rehausser les arômes thiols des vins blancs.

ORIGINE

VIN 7 est sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Afrique du Sud.

APPLICATION

VIN 7 est idéal pour la production de vins blancs au profil thiolé. VIN 7 permet la libération d'arômes de leur précurseurs non aromatiques dans le moût tel que les fruits de la passion, la goyave, la groseille et le pamplemousse. VIN 7 est tout spécialement recommandé pour les variétés tel que: Sauvignon, Colombar ou le Chenin blanc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 13 °C
- Températures optimales: 13 - 16 °C
- Turbidité optimale: 100 - 150 NTU
- Osmotolérance: 240 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 15 °C: 14.5% vol
- Production d'écume: moyen
- Température d'inoculation: pas en dessous de 15 °C

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/L
- Production d'acidité volatile: 0.4 - 1.8 g/L
- Production de SO₂: faible
- Besoin en azote: nécessite une source de nutrition complète

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation normale
- Sensible au déficit en micro- nutriments: utilisation d'un nutriment de réhydratation est fortement recommandé durant la réhydratation de cette souche
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF-)

DOSES D'EMPLOI

20 g/hL

CONDITIONNEMENT

VIN 7 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15 °C) et sec.

RECOMMANDATIONS POUR MINIMISER LA FORMATION D'ACIDITÉ VOLATILE

- La propagation diminue la tolérance au sucre et augmente la production de glycérol/acidité volatile. Ne pas propager VIN 7.
- Ne pas additionner à température inférieure à 15 °C.
- pH ne doit pas être inférieur à 3.2.
- SO₂ à l'encuvage ne doit pas excéder 50 ppm, sinon ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas fermenter à des températures < 13 °C.
- L'acide ascorbique forme de l'acidité volatile, cependant cela peut être contrôlé par l'addition de "substituts d'oxygène" comme les levures inactivées à la base des nutriments complexes.
- En cas d'attaque de *Botrytis* ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas utiliser VIN 7 sur moût flotté.
- Ne pas utiliser sur moût pasteurisé.
- Les moûts dont la teneur initiale en sucres est supérieure à 24 °B, favorise la formation d'acidité volatile en fermentation.

