

ANCHOR LEGACY VIN 7

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per esaltare gli aromi tiolici nei vini bianchi.

ORIGINE

VIN 7 selezionato dall'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec - Nietvoorbij, Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI

VIN 7 è ideale per la produzione di vini bianchi aromatici a bassa temperatura. VIN 7 favorisce il rilascio di aroma quali frutto della passione, pompelmo, uva spina e guava dai relative precursori non aromatici presenti nei mosti. Per questo è particolarmente raccomandato per la vinificazione delle varietà Sauvignon blanc, Verdicchio e Chenin.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Cinetica fermentativa veloce anche a basse temperature, tende a rallentare verso la fine della fermentazione
- Sensibile a carenze nei fattori di sopravvivenza (micro-elementi)
- Fattore di conversione: 0.58 - 0.63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Tolleranza alle basse temperature: 12 °C
- Range ottimale di temperature: 13 - 16 °C
- Torbidità ottimale del mosto: 100 - 150 NTU
- Osmotolleranza: 24.5 °Brix / 21 °Babo
- Tolleranza all'alcool a 15 °C: 15% vol
- Produzione di schiuma: media

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 5 - 7 g/L
- Produzione di acidità volatile: 0.4 - 0.8 g/L
- Produzione di SO₂: limitata
- Richiesta di azoto: media

FENOTIPO

- Effetto killer: positivo
- Attivitàcinnamil decarbossilasica: limitata (POF+)

DOSAGGIO

20 g/hL

CONFEZIONAMENTO

VIN 7 è confezionato in pacchetti sotto vuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C) e asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

LINEE GUIDA PER MINIMIZZARE LA FORMAZIONE DI ACIDITÀ VOLATILE

- La propagazione riduce la tolleranza agli zuccheri e favorisce la produzione di glicerolo/acido acetico: non fate "pied de cuve" con VIN 7.
- Non inoculare a temperatura inferiore a 15 °C.
- Evitare valori di pH pari a 3.2 o inferiori.
- Evitare livelli di SO₂ di 50 ppm o maggiori alla pigiatura.
- L'acido ascorbico favorirà la produzione di acidità volatile, ma l'effetto può essere attenuato con l'aggiunta di "sostituti dell'ossigeno", come attivanti complessi a base di lieviti inattivati.
- In caso di uve affette da *Botrytis*: non utilizzare.
- In caso di flottazione dei mosti: non utilizzare.
- In caso di pastorizzazione dei mosti: non utilizzare.
- Una concentrazione di zuccheri iniziali nel mosto che oltrepassa i 24 °Brix aumenterà il livello di acidità volatile.

