

ANCHOR LEGACY VIN 7

Levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para realçar aromas de tiol em vinhos brancos.

ORIGEM

ARC Infruitec-Nietvoorbij, Instituto de pesquisa da vinha e do vinho do Conselho de investigação Agrícola, Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

VIN 7 é ideal para a produção de vinhos brancos aromáticos em baixas temperaturas. VIN 7 libera maracujá, toranja, groselha e goiaba, aromas e sabores dos precursores não aromáticos do próprio mosto. É, portanto, especialmente recomendado para vinificação das seguintes variedades de uvas: Antão Vaz, Verdelho, Sauvignon Blanc e Chenin Blanc.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte, mesmo a baixas temperaturas, fermenta mais lentamente no final da fermentação
- Sensível à falta de micro-nutrientes: deve usar Anchorferm ou um bom nutriente na hidratação da levedura
- Factor de conversão: 15.87 - 17.24

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 13 °C
- Faixa ótima de temperatura: 13 - 16 °C
- Turbidez ótima do mosto: 100 - 150 NTU
- Osmotolerância: 240 g/L de açúcar
- Tolerância ao Álcool a 15 °C: 14.5%
- Produção de espuma: média
- Temperatura de inoculação: não inferior a 15 °C

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: 0.4 - 0.8 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma ou muito baixa
- Exigência de Azoto: é necessária uma fonte completa de nutrientes

FENÓTIPO

- Killer: sensível
- Actividade da cinamil decarboxilase: baixo positivo (POF+)

DOSAGEM

20 g/hL

EMBALAGEM

VIN 7 é embalado a vácuo em pacotes de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

ORIENTAÇÃO PARA MINIMIZAR A FORMAÇÃO DE AV

- Propagação diminui a tolerância ao açúcar e aumenta a produção de glicerol / ácido acético; propagar não VIN 7.
- Não inocular inferior a 15 °C.
- Não use em pH 3.2 e inferior.
- Não use em 50 ppm SO₂ e superior no esmagamento.
- Não fermentar a temperaturas inferiores a 13 °C.
- Ácido ascórbico formará AV, mas podem ser mitigados com adição de "substitutos de oxigénio" tal como levedura inativada na base nutrientes complexos.
- Não use em Infetado com *Botrytis*.
- Não use em Mosto Flotado.
- Não use em Mosto pasteurizado.
- Açúcar inicial do mosto superior a 24 °Brix vai aumentar a AV.

