

## ANCHOR LEGACY VIN 7

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para potenciar los aromas de tiol en vinos blancos.

### ORIGEN

ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la vid y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

### APLICACIÓN

VIN 7 es ideal para la producción de vinos blancos aromáticos a bajas temperaturas. VIN 7 libera en el mosto los aromas de granada, pomelo, grosellas y guayaba de sus precursores no aromáticos. Por lo tanto se la recomienda especialmente para la vinificación de las siguientes variedades de uva: Sauvignon blanc, Verdejo, Godello y Albarifio.

### CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte aún a bajas temperaturas, fermenta más lentamente hacia el fin de la fermentación
- Sensible a la escasez de micronutrientes
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 13 °C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 16 °C
- Limpidez óptima del mosto: 100 - 150 NTU
- Osmotolerancia: 13.3 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 14.5% vol
- Producción de espuma: media

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/L
- Producción de acidez volátil: 0.4 - 0.8 g/L
- Producción de SO<sub>2</sub>: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo
- Temperatura de inoculación: no inferior a 15 °C

### FENOTIPO

- Killer: sensible
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: baja positiva (POF+)

### DOSIS

20 g/hL

### EMBALAJE

VIN 7 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.

### GUÍA PARA MINIMIZAR LA FORMACIÓN DE AV

- El “pié de cuba” reduce la tolerancia al azúcar y favorece la producción de glicerol/ácido acético; no utilice VIN7 mediante un “pié de cuba”.
- No inocule por debajo de 15 °C.
- No la use a pH de 3.2 o menor.
- No la use con 50 ppm de SO<sub>2</sub> o superior.
- No fermente a temperaturas menores de 13 °C.
- El ácido ascórbico formará AV, pero puede ser mitigado con la adición de “sustitutos del oxígeno”, tales como nutrientes complejos a base de levaduras inactivadas.
- No la use con vendimias *Botritizadas*.
- No la use con mostos flotados.
- No la use con mostos pasteurizados.
- Concentraciones de azúcares iniciales por encima de 24 °Brix (12.9 °Baumé) incrementaran el nivel de AV.

