

## ANCHOR LEGACY WE 372

Uma *Saccharomyces cerevisiae* levedura para a produção de vinhos tintos suaves e aromáticos.

### ORIGEM

A WE 372 é uma levedura do programa de hibridação do ARC Infruitec-Nietvoorbij, o Instituto de Investigação da Vinha e do Vinho do Conselho de Investigação Agrícola, em Stellenbosch, África do Sul.

### APLICAÇÃO

A WE 372 enaltece os aromas de bagas vermelhas e florais nos vinhos tintos. Recomendada para a vinificação da maior parte das variedades de uvas tintas: Castelão, Aragonez Trincadeira, Baga, Rufete e Vinhão. A WE 372 é igualmente recomendada para a produção de vinhos tintos meio doces, dado que a fermentação pode ser facilmente parada baixando a temperatura para 10 °C.

### CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentador moderado
- Factor de conversão: 0.57 - 0.62

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 16 °C
- Nível ótimo de temperatura: 18 - 28 °C; a temperatura não deve exceder os 30 °C
- Osmotolerância: 245 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 15%
- Produção de espuma: baixa

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 10 - 12 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de Acido Succínico: pode produzir  $\pm 1$  g/L em pH elevados (> 3.5) baixa acidez nos mostos
- Produção de SO<sub>2</sub>: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: média

### FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade da cinamil decarboxilase: negativo (POF-)

### DOSAGEM

30 g/hL

### EMBALAGEM

WE 372 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantida em lugar fresco (5 - 15° C), seco, vedado na sua embalagem original.

