

## ANCHOR LEGACY WE 372

Una *Saccharomyces cerevisiae* levadura para la producción de vinos tintos aromáticos y suaves.

### ORIGEN

WE 372 es producto del programa de selección de levaduras del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la viña y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

### APLICACIÓN

WE 372 también se adapta a la elaboración de vinos blancos semi-dulces, ya que la fermentación se puede parar de manera sencilla disminuyendo la temperatura a 10° C.

### CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador moderado
- Factor de conversión: 0.57 - 0.62

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 16 °C
- Rango óptima de temperatura: 18 - 28 °C; las temperaturas no deben exceder los 30 °C
- Osmotolerancia: 13.6 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 20 °C: 15% vol
- Producción de espuma: baja

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 10 - 12 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/L
- Producción de ácido succínico: puede producir  $\pm$  1 g/L a pH alto (> 3.5), en mostos de baja acidez
- Producción de SO<sub>2</sub>: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio

### FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: negativa (POF-)

### DOSIS

30 g/hL

### EMBALAJE

WE 372 está 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.

