



**Anchor**  
O E N O L O G Y

# 2020 GUÍA DE COSECHA

*Producir vinos tan únicos e innovadores  
como nuestras levaduras y bacterias*

DISTRIBUIDOR ORGULLOSO |

**ERBSLÖH**



## CONTENIDOS

01   INTRODUCCIÓN	2
02   LEVADURAS	3
• Gama “Exotics”	4
• Gama “Alchemy”	5
• Gama “Legacy”	7
• Cepas para tintos	10
• Cepas para blancos	11
• Cepas para rosados	12
03   BACTERIAS	13
• Gama “Duet”	14
• Gama “Solo”	17
• Portafolio	18
04   CONTÁCTENOS	19

# 01 | INTRODUCCIÓN

“Estamos orgullosos de 97 años de dedicación a la excelencia en la fermentación y de proporcionar productos tan únicos como nuestro país, Sudáfrica.

- Fundada en 1923.
- Levaduras y bacterias innovadoras para una producción de vino de calidad.

*Sudáfrica es única, al igual que nuestros productos*

Durante muchos años, Anchor ha estado a la vanguardia de la evolución, adaptándose y cambiando para satisfacer las necesidades y requerimientos de los enólogos de todo el mundo. Desde la creación de la primera levadura de vino híbrida del mundo en forma de VIN 13, hasta la ampliación de nuestra cartera para incluir algo más que levadura, lo que resulta en el cambio de Anchor Yeast a Anchor Oenology. Con Anchor Oenology nos enorgullecemos de ofrecerte una cartera de soluciones de fermentación, incluyendo levaduras y bacterias.

Dentro de nuestra cartera de levaduras nos esforzamos por tener unos productos que, además de tener la característica de ser muy resistentes, ayuden a los enólogos a crear el perfil de vino que desean. La gama es amplia y variada: cepas híbridas, mezclas de levaduras, primer híbrido comercial interespecie del mundo. Tenemos algo para cada enólogo.

En 2020, Anchor Yeast cumple 97 años. Como consumidor de Anchor y nuestros productos, esto significa que ha estado con nosotros en un viaje donde juntos hemos logrado muchos hitos importantes:

- La primera empresa del hemisferio sur en producir levadura.
- 45 años desde que la industria vitivinícola sudafricana utilizó la primera levadura de vino Anchor producida comercialmente.
- 16 años desde que la levadura Anchor estuvo disponible en la industria vitivinícola internacional.
- VIN 13, la primera levadura de vino híbrida, cumple su 29 aniversario este año.
- El primer híbrido interespecies de la historia, Exotics Mosaic, celebra 10 años de producción de vinos emblemáticos.
- La primera empresa del mundo en introducir diferentes mezclas de levaduras y bacterias.
- Celebramos el 97 cumpleaños de Anchor Yeast con nuestros productos disponibles en 5 continentes y más de 30 países.

# 02 | LEVADURAS

“ Creamos levaduras pioneras y únicas. Permítanos hacer lo mismo por su vino.



## EXOTICS

Primera cepa de levadura de vino híbrida interespecies.

El nombre Exotics se refiere a una gama única de productos híbridos de levaduras interespecie para la creación de vinos icónicos. La gama Exotics crea vinos complejos, sublimes, suaves, elegantes y de excelente calidad. Estos híbridos fueron creados para mejorar la complejidad sensorial, similar al impacto de los no *Saccharomyces*, pero con la robustez suficiente como para completar la fermentación.



## ALCHEMY

Primera mezcla de levadura formulada científicamente.

Con el fin de aumentar la complejidad del vino, la gama Alchemy se ha creado sobre la base de la interacción sinérgica entre diferentes cepas de levadura. Cada una de la colección se presta a la producción de vinos blancos, rosados y tintos, aportando mayor sofisticación y complejidad, añadiendo sensación en boca y amplio retrogusto, además de intensidad aromática.



## LEGACY

La primera variedad híbrida de levadura de vino.

Las levaduras de la gama Legacy incluyen las cepas aisladas e híbridas más conocidas. Todas son cepas robustas que pueden tolerar una amplia gama de variables de temperatura y alcohol con el fin de garantizar fermentaciones completas y seguras. Además, de producir vinos blancos, rosados y tintos muy aromáticos.



*Pioneros en la innovación*

# EXOTICS

Original y emocionante

Nuestras cepas de levadura son tan únicas y especiales como los vinos que producen.

## HITO DE LA INNOVACIÓN

Las primeras cepas híbridas de levadura de vino interespecie del mundo.

- Exotics Mosaic
- Exotics Novello

## EXOTICS EN SU VINO

### Mejora los beneficios

- Complejidad
- Sensación en boca
- Perfil de aroma mejorado
- Fermentación completa

### Reduce los riesgos

- Paradas fermentativas
- Sabores desagradables
- Acidez volátil

El objetivo final de estos híbridos únicos es proporcionarle todos los beneficios y la complejidad de una fermentación espontánea, sin los riesgos asociados. Ahora Exotics será conocida como una gama de levaduras, que consiste en el primer híbrido interespecie del mundo, Exotics Mosaic, y más recientemente, la incorporación de Exotics Novello.

## Exotics Mosaic

Un híbrido único de *S. cerevisiae* y *S. paradoxus* creado en Sudáfrica. Exotics Mosaic proporciona una fermentación constante a una temperatura por encima de 18 °C.

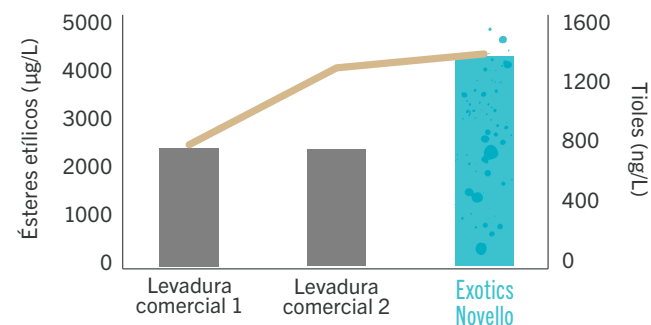
- **Vino blanco:** Aromas a guayaba, granadilla, pomelo, ensalada de frutas tropicales y fruta de hueso.
- **Vino rosado:** Perfil de fruta tropical con intensa sensación en boca.
- **Vino tinto:** Aroma y sabores afrutados, violetas y cacao.

## Exotics Novello

Un híbrido exclusivo de *S. cerevisiae* y *S. cariocanus* generado en Australia. Exotics Novello contribuye a fermentaciones seguras a temperaturas por encima de 15°C.

- **Vino blanco:** Fresco y afrutado, con mayor suavidad y alta producción de ésteres y tioles.
- **Vino rosado:** Aumento de tioles con amplitud en boca.
- **Vino tinto:** Con cuerpo, aromático; fruta roja y negra y aromas especiados, así como disminución de caracteres verdes.

Impacto aromático de Exotics Novello en Sauvignon blanc.



■ Ésteres etílicos (afrutado y floral) — Tioles (3MH, 3MHA y 4MMP)

# ALCHEMY

Proceso mágico de transformación

“**Creando sinergia ...  
Mezclas tu vino y creas  
arte. Mezclamos nuestras  
cepas de levadura y  
creamos lo excepcional.**”

## HITO DE LA INNOVACIÓN

Las primeras mezclas de levadura de vino formuladas científicamente en el mundo.

Para vino blanco:

- Alchemy I
- Alchemy II

Para vino tinto:

- Alchemy III
- Alchemy IV

## ALCHEMY EN SU VINO

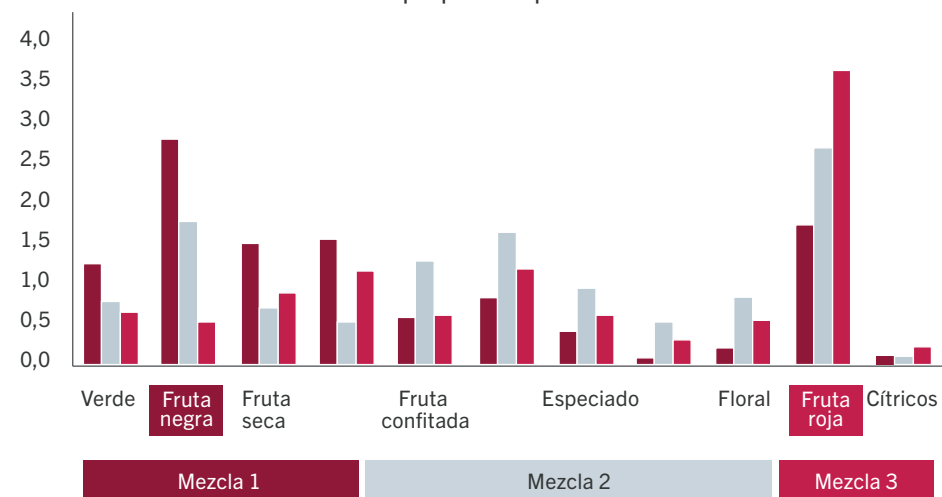
- Ésteres afrutados
- Tioles volátiles
- Complejidad
- Fruta roja intensa

Anchor Yeast es la primera marca de levadura de vino en el mundo en lanzar mezclas comerciales de levaduras para mejorar el aroma del vino en base de la interacción metabólica entre las distintas cepas presentes en la mezcla, en lugar del efecto acumulativo de las cepas fermentadas de forma individual. Basándose en esta investigación, en colaboración con el Australian Wine Research Institute (AWRI),

Anchor ha desarrollado cuatro mezclas de levadura para el aumento de la intensidad aromática, el sabor y la complejidad de los vinos blancos, rosados y tintos.

Las mezclas de levadura Alchemy I, II, III y IV son cepas muy robustas que pueden soportar las condiciones y desafíos de la vinificación moderna, incluyendo la temperatura, el alcohol y la tolerancia al azúcar.

Las mezclas 1, 2 y 3 contienen exactamente las mismas tres cepas de levadura, con la sola diferencia en la proporción presente de cada una de ellas.



# DESARROLLO DE LA GAMA DE ALCHEMY

El desarrollo de la gama Alchemy se basó en los siguientes pasos:

- Seleccionar y analizar las cepas individuales por su producción de éster de etilo y acetato, tiol y monoterpeno.
- Analizar el impacto de las diversas mezclas en el perfil del vino.
- Perfeccionar la proporción de las cepas individuales en la mezcla.

## MEZCLAS DE LEVADURA DE VINO ALCHEMY PARA VINOS BLANCOS

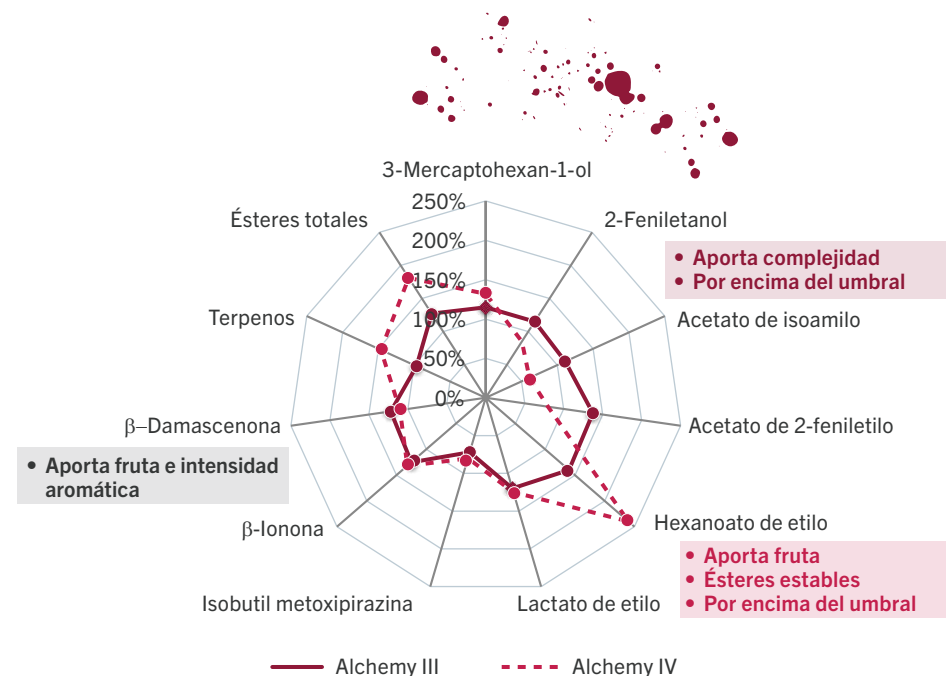
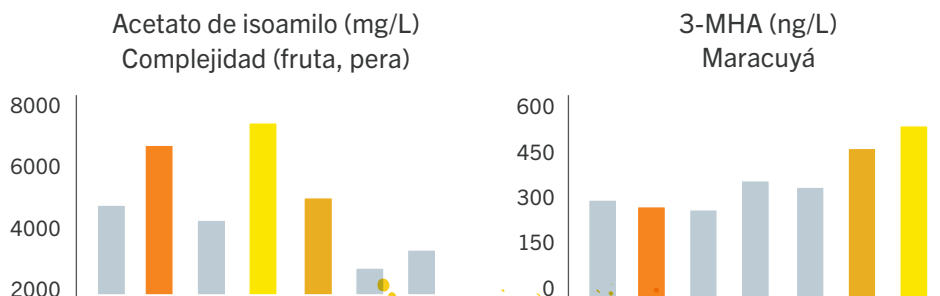
### Alchemy I

- Ésteres afrutados y florales.
- Aromas a fruta tropical.
- Tioles volátiles.
- Fermentación en frío.
- Tolerancia al alcohol muy alta.

### Alchemy II

- Tioles volátiles.
- 3-MH, 3-MHA y 4-MMP.
- Aromas a boj, maracuyá, pomelo, grosella y guayaba.
- Fermentación en frío.
- Muy alta tolerancia al alcohol.

Identificación de cepas individuales capaces de mejorar la producción de éster y tiol.



## MEZCLAS DE LEVADURA DE VINO ALCHEMY PARA VINOS TINTOS

### Alchemy III

- Rosa, floral y afrutado.
- Frambuesa.
- Disminución de las metoxipirazinas de olor y sabor vegetal.
- Estructura y cuerpo.

### Alchemy IV

- Producción apreciable de ésteres y terpenos.
- Fresa, cereza, frambuesa, grosella y granada.
- Longevidad/estabilidad de aromas frutales.
- Disminución de las metoxipirazinas de olor y sabor vegetal.
- Redondo y suave.

# LEGACY

*Se transmite de generación en generación*

“Nuestras cepas de levadura que le ayudan a crear su legado - siempre fiable y seguro, como la familia.

## HITO DE LA INNOVACIÓN

La primera cepa de levadura de vino híbrida del mundo.

Para vino blanco:

- VIN 2000
- VIN 13
- VIN 7
- NT 116

Para vino tinto:

- NT 112
- NT 202
- NT 50
- WE 372

## LEGACY EN SU VINO

- Aroma y seguridad
- Frutalidad y robustez

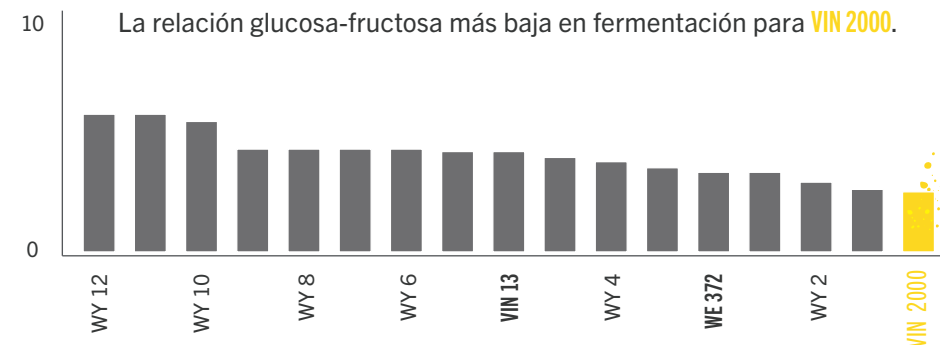
## VIN 2000

- Chardonnay, Chenin blanc y Viognier fermentado en barrica y tanque.
- Vinos de alta calidad, con cuerpo y buena sensación en boca.
- Mejora los aromas frescos de piña, papaya, pomelo y cítricos.
- Tolerancia a bajas temperaturas (12 °C).
- Apto para fermentaciones en tanque o barrica
- Aromas cítricos tropicales.
- Alta tolerancia al alcohol y extremadamente fructífero.

## VIN 13

- Fermentación en frío de vinos blancos aromáticos.
- Robusta y aromática: fresco y afrutado.
- Fermentación rápida.
- Tolerancia al frío (10 °C).
- Extremadamente tolerante al alcohol (17%).
- Fermentaciones de vino tinto.
- Reiniciar paradas fermentativas.
- Extremadamente tolerante al azúcar (27 °Brix).

La relación glucosa-fructosa más baja en fermentación para VIN 2000.

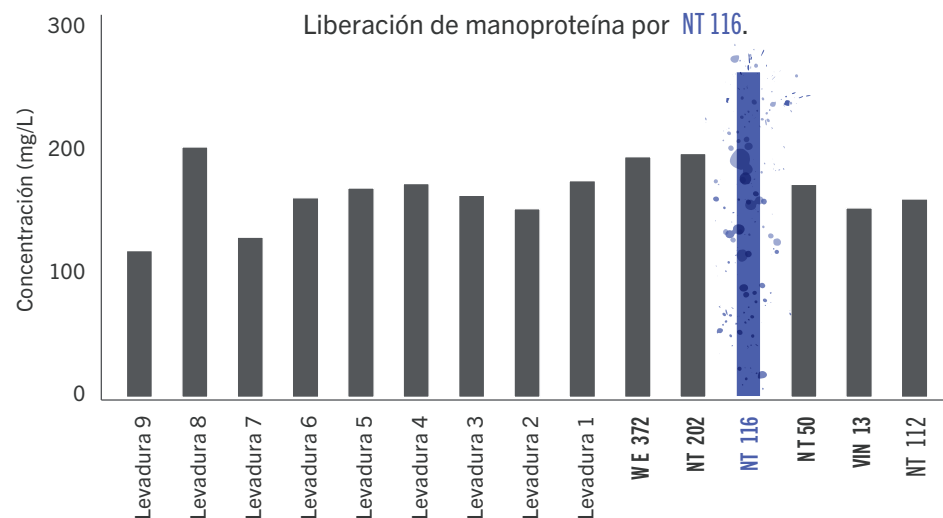


## VIN 7

- Híbrido triploide natural.
- Fermentación en frío de vinos blancos tiólicos: Sauvignon blanc, Verdejo y Albariño.
- Mejora los aromas tiólicos de 4-MMP, principalmente guayaba y granadilla.
- Liberación intensa de tioles aromáticos.
- Tolerante al frío.
- Pomelo, guayaba, maracuyá y grosella.

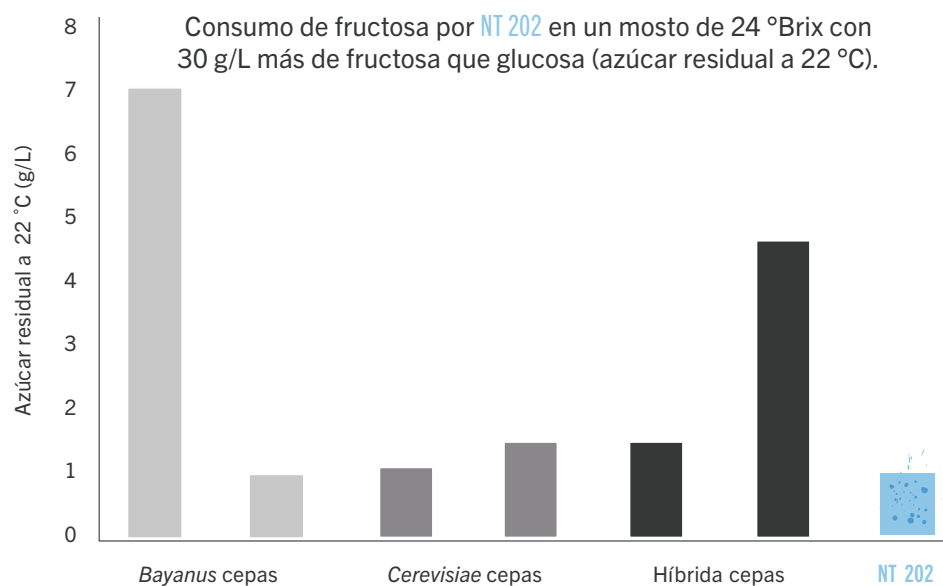
## NT 116

- Producción de vinos blancos y rosados, frescos y aromáticos.
- Fermentación de vinos tintos procedentes de termovinificación.
- Alta tolerancia al azúcar y al alcohol.
- Adecuada para maceración en frío.
- Fermentador fuerte, incluso a temperaturas muy bajas en vinos blancos.
- Alta producción de ésteres y aromas tropicales.
- Elevada producción de glicerol y manoproteína.



## NT 112

- Producción de vinos tintos con una sólida estructura tánica.
- Vinos tintos clásicos para crianza.
- Aromas a mora y grosella negra en Cabernet sauvignon y Shiraz.
- Alta tolerancia al alcohol.
- Fructófila.
- Puede producir SO<sub>2</sub> en condiciones de estrés o nutrición insuficiente.
- Adecuado para microoxigenación y termovinificación.



## NT 202

- Producción de vinos tintos estructurados para envejecer, intensos y complejos.
- Frutas rojas y negras (mora y grosella negra), menta, tabaco, aromas frescos de ciruela.
- Alta tolerancia al alcohol (26 °Brix).
- Cepa fructófila.
- Favorece la FML.



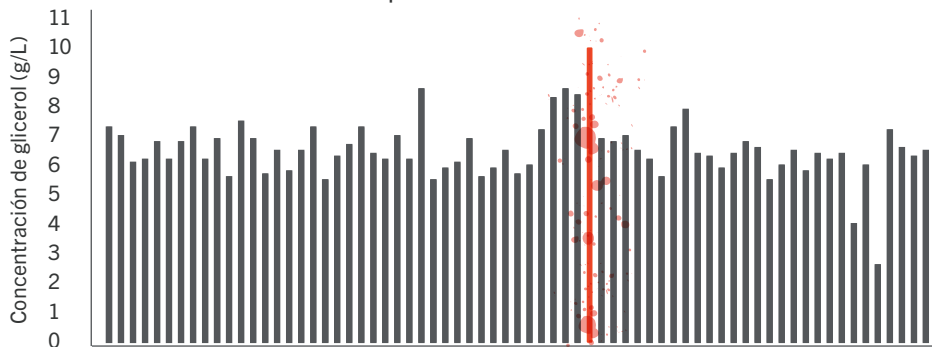
## NT 50

- Producción de vinos jóvenes afrutados, suaves y redondos.
- Ensalza los aromas a fresa, fram-buesa, cereza, bayas negras, grosella y especiados.
- Adecuado tanto para vinos con o sin crianza en madera.
- Extremadamente tolerante al azúcar y al frío (maceración prefermentativa en frío: 13 °C).
- Enmascara los caracteres verdes.
- Produce altas concentraciones de glicerol que suavizan la sensación en boca.

## WE 372

- Realza los aromas a frutos rojos, afrutados y florales.
- Adecuado para la mayoría de las variedades de uva tinta: Tempranillo, Garnacha, Cariñena, Cabernet sauvignon, Merlot, Shiraz, y Pinot noir.
- Seleccionada en la naturaleza.
- Vinos de estilo 'femenino', más suaves.
- Sensible al frío: adecuado para la producción de vinos semidulces.

Producción de glicerol de **NT 50** en comparación con otras 68 cepas comerciales de levadura.



ANCHOR LEVADURAS

# LEGACY

*Cepas de levadura de vino tinto de calidad*



**No te conformas con un cultivar o un estilo de vino. ¿Por qué conformarse con una sola cepa de levadura? Con Anchor, la elección es tuya.**

## NT 50

Bioprotección

- Reducción del consumo de azufre mediante la inoculación de la levadura durante la maceración en frío.
- Fruta intensa.

## NT 116

Mejor sensación en boca

- Aumenta la liberación de glicerol y manoproteína.
- Caracteres aromáticos varietales.

## NT 202

Compatibilidad con FML

- Fácil de combinar con cualquier bacteria láctica.
- Vinos tintos complejos y de gran calidad.
- Fruta roja y negra madura.

## WE 372

Fermentaciones de vino tinto clásico, sin complicaciones

- Suavidad y elegancia.



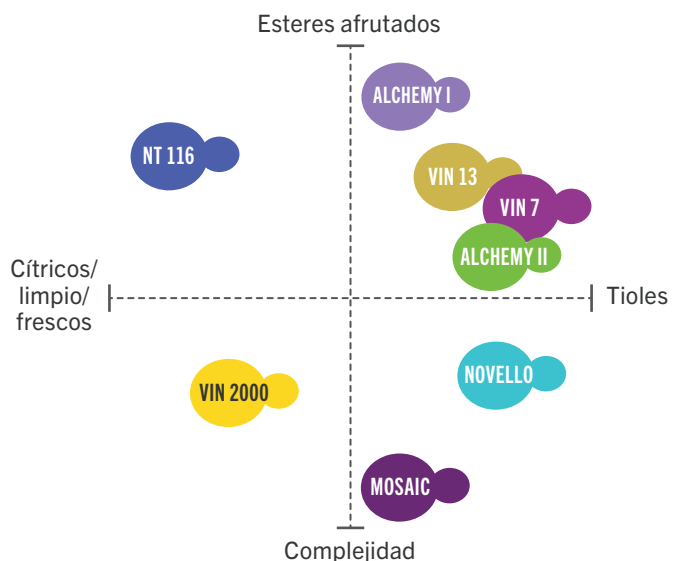
# VINOS TINTOS | Características técnicas de las levaduras

	EXOTICS		ALCHEMY		LEGACY				
	MOSAIC	NOVELLO	ALCHEMY III	ALCHEMY IV	NT 202	NT 50	NT 116	NT 112	WE 372
<b>Aplicación</b>	Vinos icónicos	Vinos icónicos	Vinos complejos	Fruta roja intensa	Vinos estructurados	Vinos afrutados	Vinos con cuerpo	Estructura tánica sólida	Aromas florales y afrutados
<b>Adecuado para rosados</b>	✓	✓		✓			✓		
<b>Mezcla</b>			✓	✓					
<b>Híbrido</b>	✓	✓			✓	✓	✓	✓	
<b>Selección natural</b>									✓
<b>Fructofílico</b>	✓				✓			✓	
<b>Tolerancia al frío</b>	18 °C	15 °C	16 °C	16 °C	18 °C	13 °C	11 °C	20 °C	16 °C
<b>Tolerancia al alcohol</b>	15,5%	15,5%	15,5%	15,5%	16%	15,5%	15,5%	15,5%	15,5%
<b>Osmotolerancia (g azúcar/L)</b>	250	250	260	260	260	265	260	260	245
<b>Demanda de nitrógeno</b>	Media	Media	Media	Media	Media	Alta	Baja	Media	Media
<b>Compatibilidad con FML</b>	+++	++	++	++	+++	++	++	+	++
<b>Descriptorios sensoriales</b>	Fruta roja Fruta negra Cacao Floral	Taninos suaves Fruta roja y negra Especias	Rosa Floral Afrutado Estructura y cuerpo	Fruta intensa Fruta roja Redondo y suave Disminución del verdor	Mora Grosella negra Tabaco Ciruela Bayas rojas	Mora Grosella negra Cereza Especias	Mora Grosella negra Bayas rojas	Estructurado Mora Grosella negra	Bayas rojas Floral

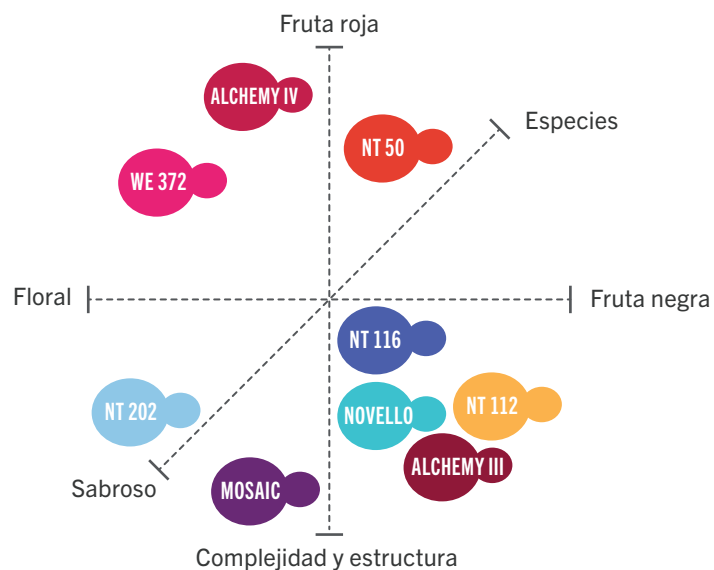
# VINOS BLANCOS | Características técnicas de las levaduras

	EXOTICS		ALCHEMY		LEGACY			
	MOSAIC	NOVELLO	ALCHEMY I	ALCHEMY II	VIN 2000	VIN 13	VIN 7	NT 116
<b>Aplicación</b>	Vinos icónicos	Vinos icónicos	Producción de ésteres	Producción de tioles	Vinos complejos	Vinos afrutados	Producción de tioles	Vinos frescos
<b>Adecuado para rosados</b>	✓	✓				✓	✓	✓
<b>Mezcla</b>			✓	✓				
<b>Híbrido</b>	✓	✓			✓	✓		✓
<b>Selección natural</b>							✓	
<b>Reiniciar paradas fermentativas</b>						✓		
<b>Fructofílica</b>	✓				✓	✓		
<b>Tolerancia al frío</b>	18 °C	15 °C	12 °C	12 °C	12 °C	10 °C	13 °C	11 °C
<b>Tolerancia al alcohol</b>	15.5%	15.5%	15.5%	15.5%	15.5%	17%	14.5%	16%
<b>Osmotolerancia (g azúcar/L)</b>	250	250	250	250	250	270	240	260
<b>Demanda de nitrógeno</b>	Media	Media	Media	Media	Baja	Baja	Alta	Baja
<b>Descriptorios sensoriales</b>	Frutas exóticas Frutas de hueso Floral Boca amplia	Pomelo Guayaba Fruta de Pasión Grosella Fresco y afrutado	Afrutado Floral	Fruta de la pasión Guayaba	Floral Cítricos Tropical Piña Papaya	Afrutado Floral Terpenos Redondo	Pomelo Guayaba Fruta de pasión Grosella	Frutas tropicales Cítricos Tioles

## Levaduras Anchor para la producción de vinos blancos



## Levaduras Anchor para la producción de vinos tintos



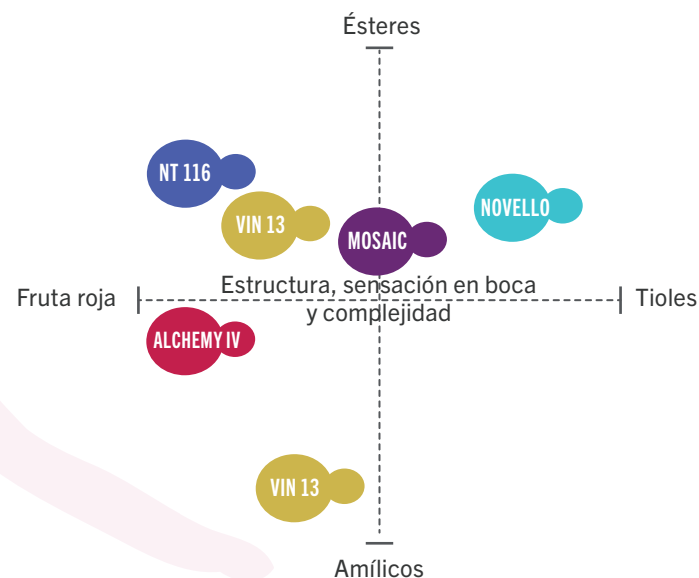
## VINO ROSADO EN EL FOCO DE ATENCIÓN

Uno de los desarrollos mundiales de la industria vitivinícola es el crecimiento de vinos rosados complejos, sofisticados y secos de estilo aromático.

- En 2019, las ventas de vino rosado representaron el 9% de las ventas mundiales de vino.
- A nivel mundial, el consumo de vino rosado ha mantenido un crecimiento regular de un 30% en los últimos 15 años.
- Francia, España, Estados Unidos e Italia son los mayores productores de vino rosado, con un aumento espectacular de la producción en Australia, Chile y Sudáfrica.
- Francia sigue siendo el mayor consumidor de vino rosado, pero el consumo está creciendo un 40% al año en el mercado estadounidense. Además, las ventas de vino rosado se prevén aumentarán en más de un 36% para 2020.
- Entre las tendencias que están aumentando en el mercado del vino rosado se incluyen: la sidra rosada y el vino rosado en lata.

Anchor centra su atención en el estilo de vino que se desea elaborar, más que en las variedades de uva empleadas. De esta manera, el uso de una levadura específica puede ser ventajoso para crear un estilo de vino rosado concreto.

## Levaduras Anchor para la producción de vinos rosados



# 03 | BACTERIAS

## GAMA “DUET”

Esta gama “Duet” hace referencia a las conocidas mezclas de bacterias *Oenococcus oeni*/*Lactobacillus plantarum* de Anchor, específicamente desarrolladas para la coinoculación durante la fermentación (dúo de fermentaciones: alcohólica y maloláctica).

Las mezclas de bacterias Duet Arom y Duet Soft se centran en la mejora de la calidad, del aroma y de la percepción sensorial de los vinos tintos, blancos y rosados.



## GAMA “SOLO”

La gama “Solo” se concentra en las bacterias *Oenococcus oeni* y está pensada para gestionar las condiciones difíciles durante la fermentación maloláctica secuencial, al tiempo que mejora las características sensoriales del vino. Apta también para su uso en coinoculación.

Anchor Solo Select es una bacteria muy robusta con baja producción de diacetilo y que realza la fruta, las especias y potencia la estructura del vino.



“¿Espera más de su fermentación maloláctica? Nosotros también.”

## ¿POR QUÉ UNA MEZCLA DE BACTERIAS?

- Seguridad
- Coinoculación
- Reducción de la acidez volátil
- Baja producción de diacetilo
- Mejora sensorial
- Estabilización del color
- Bioprotección



# DUET AROM & DUET SOFT

Mezclas de bacterias de *Oenococcus oeni* y *Lactobacillus plantarum*

## SEGURIDAD

Una mezcla de una cepa vigorosa de *O. oeni* con *L. plantarum* garantiza que el cultivo de bacterias realice la fermentación maloláctica incluso en condiciones adversas de pH y sulfuroso.

## BENEFICIOS DE COINOCULACIÓN

Adición al mismo tiempo que la levadura:

### VENTAJAS TECNOLÓGICAS

- La duración total de la FML se reduce.
- Una FML más eficiente, especialmente en vinos difíciles.
- El calor de la fermentación favorece la FML.
- No se requieren nutrientes.
- Disminución en el uso de SO<sub>2</sub>.

### VENTAJAS MICROBIANAS

- Un ambiente más favorable (menor presencia de ácidos grasos y etanol).
- Una limitación del riesgo de deterioro microbiano.
- Una acidez volátil bajo control.

### IMPACTO SENSORIAL

- Un acceso a precursores glicósilados.
- Más ésteres totales y fruta.
- Menos diacetilo y mantequilla.
- Vinos más complejos e integrados.

## IMPACTO EN LA ACIDEZ VOLÁTIL Y LA PRODUCCIÓN DE DIACETILO

Las bacterias heterofermentativas son capaces de producir acidez volátil (AV). La cepa *O. oeni* presente en la gama Duet es heterofermentativa pero se seleccionó por su baja producción de AV. Las cepas homofermentativas de *L. plantarum* son incapaces de producir acidez volátil, incluso en presencia de altas concentraciones de azúcar en mosto.

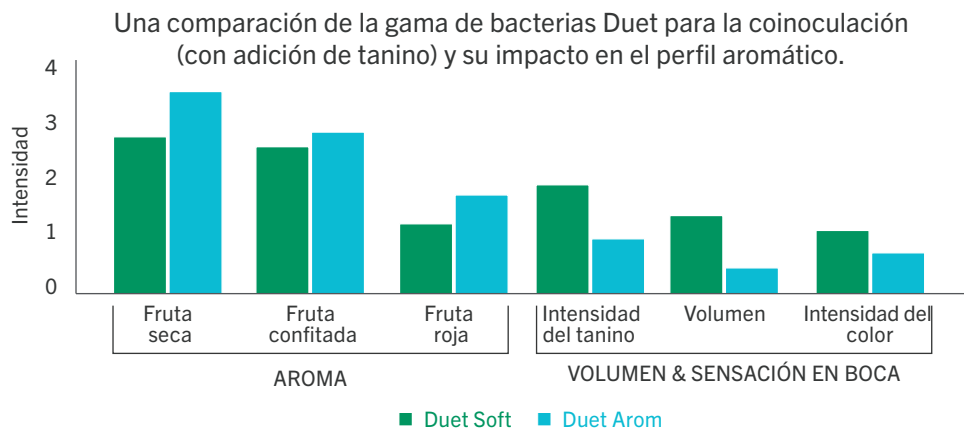
*En condiciones de coinoculación:* una alta concentración de azúcar resulta en menos exceso de piruvato y la bacteria prefiere el ácido málico frente al ácido cítrico con el fin de regenerar NAD<sup>+</sup>. Esto se traduce en una menor producción de diacetilo que potencialmente podría enmascarar aromas complejos y promover la oxidación del vino.

## BENEFICIOS SENSORIALES

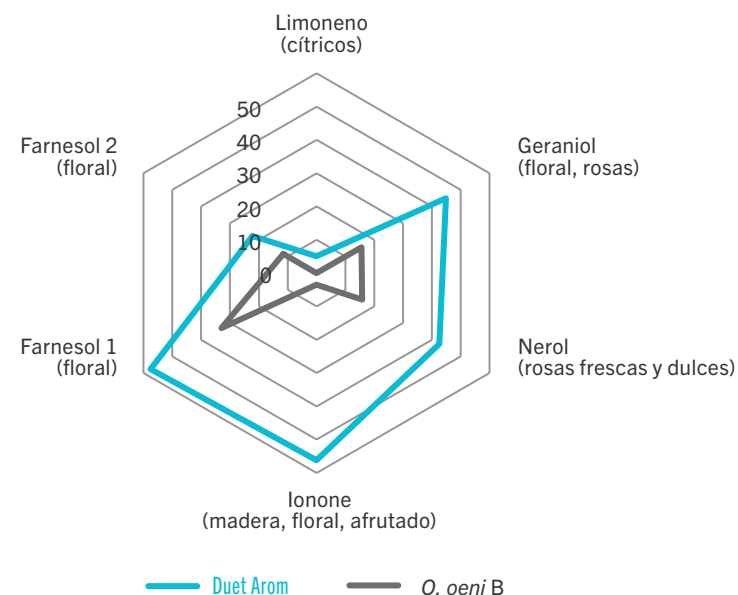
La mezcla de bacterias favorece una mayor complejidad aromática y sensorial gracias a la contribución de las especies de bacterias *L. plantarum*, debido a su complejo soporte enzimático.

Enzima	<i>L. plantarum</i>	<i>O. oeni</i>	Significado
Enzima maloláctica	+	+	Convertir ácido málico en ácido láctico
β-D-glucosidasa	+	-	Liberar precursores combinados
Prolina iminopeptidasa	+	-	Liberar precursores de aminoácidos
Esterasa	+	+	Síntesis o hidrólisis de ésteres

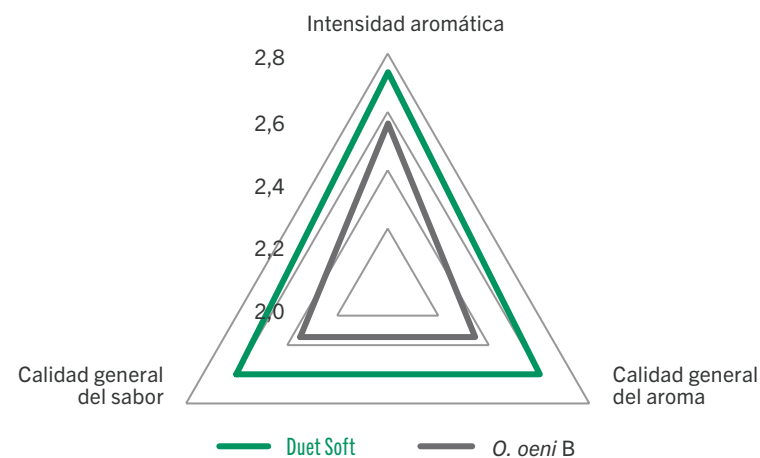
La gama Duet está desarrollada para mejorar la calidad general del vino y las diferentes mezclas tienen diferentes impactos sensoriales en el vino.



La cepa *L. plantarum* con actividad β-D-glucosidasa, como en Duet Arom, puede liberar compuestos aromáticos como monoterpenos y norisoprenoides. Estos compuestos realzan el perfil afrutado y floral del vino.



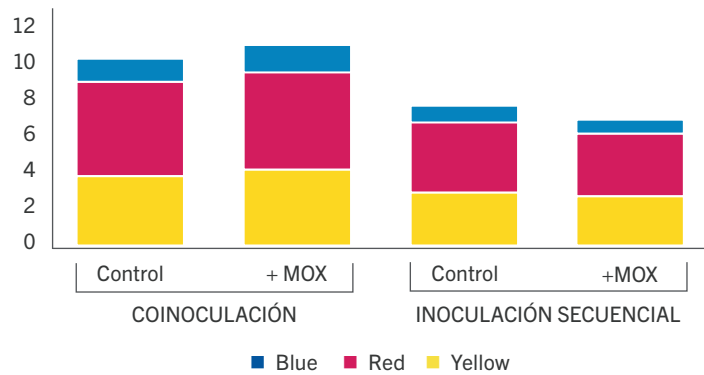
Comparación de una mezcla de bacterias frente a un cultivo único de *O. oeni* en un ensayo de coinoculación con Tempranillo (España).



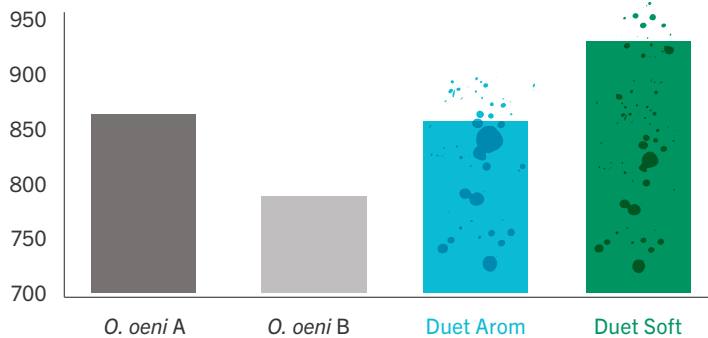
## IMPACTO EN EL COLOR

La gama Duet tiene una influencia positiva en el color al mejorar su intensidad e incrementar la concentración total de antocianinas. Estos cultivos son totalmente compatibles con las adiciones de tanino y la aplicación de micro y macrooxigenación. El uso combinado de estas prácticas enológicas y la gama Duet dan como resultado un aumento del color después de la FML.

Impacto de la microoxigenación en la intensidad del color; comparación de la coinoculación con la inoculación secuencial (Tempranillo, España).

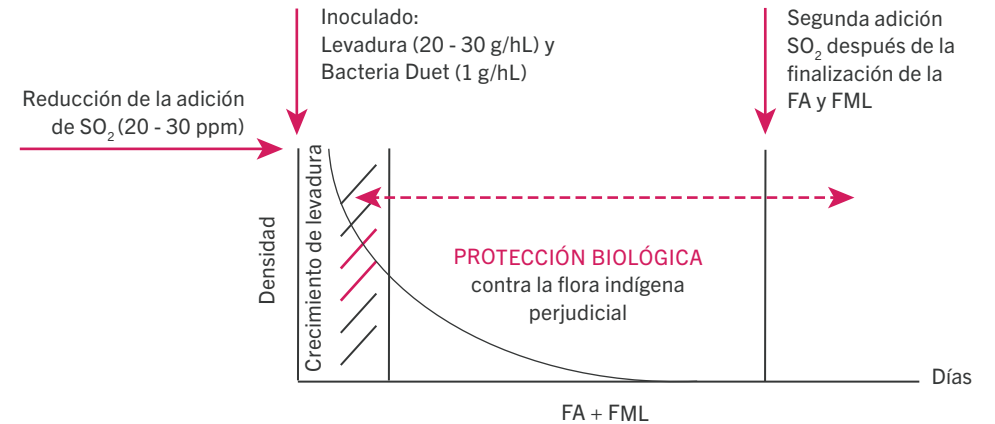


Antocianinas (mg/L) tras la finalización de la coinoculación (Tempranillo, España).



## BIOPROTECCIÓN

Con un mayor interés en el estado sanitario de los vinos (aumento de la legislación y requisitos de certificación), es importante asegurarse de que sus vinos estén protegidos contra poblaciones microbianas no deseadas. La inoculación de la gama Duet al comienzo de la fermentación permite el uso de menos sulfuroso. Además, las cepas bacterianas presentes en la gama Anchor son incapaces de producir aminas biogénicas o carbamato de etilo.





# SOLO SELECT

## *Bacteria Oenococcus oeni*

Nos gustaría presentarle a un nuevo miembro de la familia Anchor, la gama de bacterias Solo, diseñada específicamente para la inoculación secuencial. Esta gama complementa la gama Duet para la coinoculación. Esto nos permite ofrecerle una colección completa, con todos los productos enfocados en la fermentación maloláctica para una mejora cualitativa de su vino.

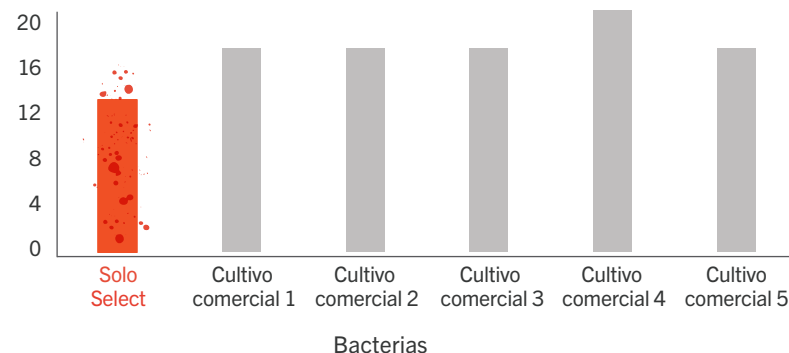
El nuevo producto, Anchor Solo Select, fue desarrollado en colaboración con el Australian Wine Research Institute (AWRI). Esta vigorosa cepa de *Oenococcus oeni* fue aislada en el valle de Yarra en Australia. En consonancia con nuestro objetivo de proporcionarle bacterias que mejoren el perfil sensorial del vino durante la FML, Anchor Solo Select realzará las notas especiadas y la estructura del paladar de sus vinos tintos.

- Recomendado para su uso en vinos tintos.
- Muestra una buena implantación y una cinética fermentativa eficiente.
- Herramienta para imponerse en condiciones difíciles de FML.
- Mejora la estructura y la complejidad.
- Realza notas especiadas y de fruta negra.
- Baja producción de acidez volátil.
- Degradación tardía del ácido cítrico y, por tanto, baja producción de diacetilo.
- No hay producción de aminas biogénicas.
- Se puede utilizar tanto para la coinoculación como para la inoculación secuencial.

Comparación de la duración de la fermentación maloláctica de forma secuencial entre **Anchor Solo Select** y cinco cultivos comerciales de *Oenococcus oeni*.

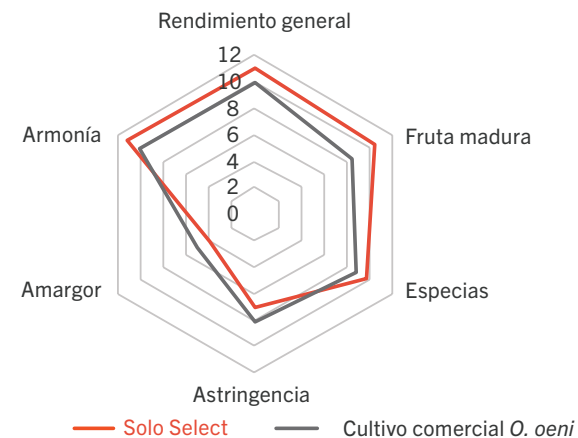
### DURACIÓN DE FML

Días para completar FML en Cabernet sauvignon (Gaillac, Francia)  
(14.3% alcohol | pH 3,4 | 1.5 g/L ácido málico)



Comparación **Anchor Solo Select** y un cultivo comercial de *Oenococcus oeni* en Merlot (Bordeaux, Francia).

### IMPACTO SENSORIAL





Ensalza el perfil aromático en vinos tintos de alto pH durante la fermentación maloláctica.

### APLICACIÓN

Vino tinto

### ATRIBUTOS DEL AROMA

Más intensidad de la fruta  
Más características del aroma a bayas rojas  
Notas especiadas aumentadas  
Intensidad del aroma acentuada

### PARAMETROS TÉCNICOS

pH:  $\geq 3,4$

Tolerancia potencial al alcohol: 15,5%

Intervalo de temperatura: 18 - 28 °C

Total SO<sub>2</sub> en la inoculación:

40 - 50 ppm

Sin producción de aminas biógenas  
Poca o ninguna producción de AV

### COINOCULACIÓN



Mejora el volumen, la sensación en boca y el perfil sensorial en vinos blancos y tintos durante la fermentación maloláctica.

### APLICACIÓN

Vino tinto y blanco

### ATRIBUTOS DEL AROMA

Sensación en boca amplia  
Disminución de verdes  
Reducción de la astringencia  
Incrementa los aromas de fruta negra

### PARAMETROS TÉCNICOS

pH:  $\geq 3,2$

Tolerancia potencial al alcohol: 15%

Intervalo de temperatura: 15 - 28 °C

Total SO<sub>2</sub> en la inoculación:

50 ppm

Sin producción de aminas biógenas  
Poca o ninguna producción de AV

### COINOCULACIÓN



Mayor complejidad en los vinos tintos durante la fermentación maloláctica.

### APLICACIÓN

Vino tinto

### ATRIBUTOS DEL AROMA

Estructura más potente  
Aumenta los caracteres especiados  
Más complejidad  
Aroma intenso a frutas negras

### PARAMETROS TÉCNICOS

pH:  $\geq 3,2$

Tolerancia potencial al alcohol: 16%

Intervalo de temperatura:  $\geq 14$  °C

Total SO<sub>2</sub> en la inoculación:

50 ppm

Sin producción de aminas biógenas  
Poca o ninguna producción de AV  
Cinética fermentativa rápida

### INOCULACIÓN SECUENCIAL

# 04 | CONTÁCTENOS



| [WWW.ERBSLOEH.ES](http://WWW.ERBSLOEH.ES)

## PARA CONTACTAR

- Gerente: *Luis Plaja de Arquer*; +34 607 938 030; [luis.plaja@erbsloeh.es](mailto:luis.plaja@erbsloeh.es)

## Delegados

- Castilla y León | *Beatriz Burgos*; 607 938 027; [beatriz.burgos@erbsloeh.es](mailto:beatriz.burgos@erbsloeh.es)
- Castilla La Mancha, Madrid | *David Carmona*; 647 868 535; [david.carmona@erbsloeh.es](mailto:david.carmona@erbsloeh.es)
- Cataluña, Baleares, Extremadura | *Miriam Sanahuja*; 608 900 189; [miriam.sanahuja@erbsloeh.es](mailto:miriam.sanahuja@erbsloeh.es)
- La Rioja, Aragón, Navarra, País Vasco | *Maite Alfaro*; 620 531 709; [maite.alfaro@erbsloeh.es](mailto:maite.alfaro@erbsloeh.es)
- Levante, Andalucía | *Vicente Cortés*; 607 937 978; [vicente.cortes@erbsloeh.es](mailto:vicente.cortes@erbsloeh.es)

## Distribuidores y agentes

- SYS Oenological, S.L. | 607 938 027; [ventas@sysoenological.com](mailto:ventas@sysoenological.com)
- Maquinaria Vinícola, S.L. | 639 790 927; [felixosorio@maquivi.com](mailto:felixosorio@maquivi.com)
- Enoquimia, S.L. | 689 050 289 - [info@enoquimia.com](mailto:info@enoquimia.com)
- A. Haupold, S.L. | 956 871 922; [mdelgado@haupold.com](mailto:mdelgado@haupold.com)
- Rosa Domínguez | 670 369 044; [rosaenologia3@gmail.com](mailto:rosaenologia3@gmail.com)



**OENOBANDS**<sup>®</sup>  
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

| [WWW.OENOBANDS.COM](http://WWW.OENOBANDS.COM)

## PARA CONTACTAR

- Gerente de Área: *Aurélien Bastiani*; +33 645 154 524; [aurelien.bastiani@oenobands.com](mailto:aurelien.bastiani@oenobands.com)

