

ALCHEMY II

Saccharomyces spp.

Association de souches de levures pour amplifier l'intensité et la complexité aromatique des vins blancs

ORIGINE

Anchor Alchemy II est issu d'une combinaison de souches de levures scientifiquement formulée. Il a été développé en collaboration avec l'Institut Australien de la Recherche sur le Vin (AWRI).

APPLICATION

Anchor Alchemy II permet de libérer en grande quantité de thiols volatils (arômes de buis, fruit de la passion, pamplemousse, groseille et goyave) durant la vinification des vins blancs. Cet impact aromatique est dû à la synergie entre les souches de levures dans des proportions qui ont été déterminées scientifiquement. Anchor Alchemy II est particulièrement recommandé pour la vinification des cépages Sauvignon blanc, Colombar et Chenin blanc.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: il est conseillé de contrôler la température
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion¹: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 12 °C
- Températures optimales: 13 - 16 °C
- Osmotolérance²: 250 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool³ à 15 °C: 15.5% vol.
- Production d'écume: moyenne

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g/l
- Production de SO₂: faible
- Besoin en azote: moyen

PHÉNOTYPE

- Killer: positif et négatif
- Activité cinnamate décarboxylase: activité basse (POF+)

DOSE D'EMPLOI

- 20 g/hl: ne pas utiliser en méthode par propagation

CONDITIONNEMENT

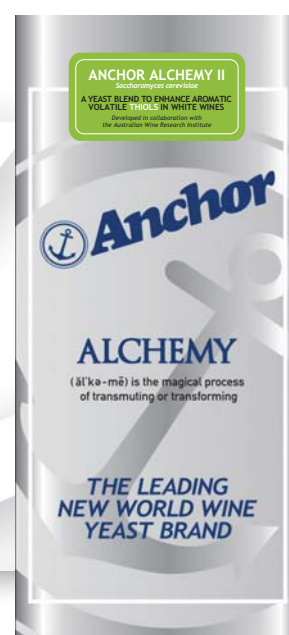
Anchor Alchemy II est conditionné sous vide en paquets de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

1. Le facteur de conversion de sucre (°Brix) en alcool dépend de la concentration de sucre initiale du moût de raisin, du sucre résiduel du vin final, de la température de fermentation et du type de récipient de fermentation.

2. L'osmotolérance est la concentration de sucre la plus élevée qu'une levure peut fermenter jusqu'à l'État sec (sous condition d'être utilisée en conformité avec les recommandations d'Anchor Yeast dans les moûts de raisins sains).

3. La tolérance à l'alcool dépend de la température de fermentation. Plus la température de fermentation est élevée, plus il y a un effet toxique d'alcool sur les membranes des cellules de levure produisant donc une tolérance à l'alcool plus basse.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.



OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

DISTRIBUTOR:

LA LITTORALE
Groupe ERBSLÖH

www.lalittorale.fr



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND