

exotics SPH

Tous les avantages d'une levure sauvage... sans les risques

Une nouvelle levure pour des vins blancs exotiques et complexes, élevés en barrique

Origine

La levure Anchor Exotics SPH est issue d'un programme d'hybridation de levures mené par l'Institute for Wine Biotechnology de l'Université de Stellenbosch en Afrique du Sud.

Utilisation

La levure Anchor Exotics SPH est une souche hybride de *S. cerevisiae* et *S. paradoxus*. *S. paradoxus* est la plus proche parente de *S. cerevisiae* et est naturellement présente sur les baies de raisin. Cette levure hybride a hérité des capacités aromatiques de ses deux parents et présente ainsi un potentiel et une complexité aromatiques supérieurs à celui d'une simple levure *S. cerevisiae*. Les vins blancs produits avec cette levure sont décrits comme présentant des caractéristiques organoleptiques exotiques. Anchor Exotics SPH est conseillée pour l'élaboration de vins de Chardonnay, Chenin blanc et Viognier fermentés en barriques. Elle souligne les caractères aromatiques et gustatifs de type goyave, fruits de la passion, fruits tropicaux et fruits à noyaux. Cette levure est sensible au froid et sa vitesse de fermentation en barriques est constante, permettant ainsi de produire des vins avec une agréable sensation en bouche.

Cinétique de fermentation

◆ Facteur de conversion¹: 0.57 - 0.61

Caractéristiques techniques

- ◆ Tolérance au froid: 18 °C
- ◆ Température de fermentation optimale: 18 - 20 °C
- ◆ Tolérance au choc osmotique²: 250 g/l sucre
- ◆ Tolérance à l'alcool³ à 20 °C: 15.5%

Caractéristiques métaboliques

- ◆ Production de glycérol: généralement de 9 - 13 g/l
- ◆ Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/l H₂SO₄
- ◆ Production de SO₂: très faible voire nulle
- ◆ Besoins azotés: moyens
- ◆ Dégradation de l'acide malique: non observée dans les vins blancs
- ◆ Activité pectinolytique: oui

Phenotype

- ◆ Killer

Dose d'emploi

- ◆ 30 g/hl

Conditionnement

Anchor Exotics SPH est conditionné sous vide en paquets de 250 g. Le produit doit être conservé dans un lieu frais (5 - 15 °C) et sec, dans son emballage d'origine.

1. Le facteur de conversion du sucre (°Brix) en alcool (% v/v) dépend de la concentration en sucre initiale du moût de raisin, du sucre résiduel dans le vin final, de la température de fermentation et du type de contenant utilisé pour la fermentation.
2. La tolérance au choc osmotique est la concentration la plus élevée en sucre qu'une levure peut fermenter complètement, si la levure est utilisée en suivant les recommandations d'Anchor Yeast et sur un moût de raisin en bon état sanitaire.
3. La tolérance à l'alcool dépend de la température de fermentation. Plus la température sera haute, plus l'effet toxique de l'alcool sur les membranes cellulaires de la levure sera important et plus sa tolérance à l'alcool sera faible.

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