

VIN 13

Saccharomyces cerevisiae hybrid

Une levure pour la production de vins blancs ou rosés frais et fruités

ORIGINE

VIN 13 a été sélectionnée grâce à un programme d'hybridation de levures par le Département de Microbiologie et par l'Institut de Biotechnologie du Vin, de l'Université de Stellenbosch, Afrique du Sud.

APPLICATION

VIN 13 permet l'obtention de vins riches en thiols volatils (fruit de la passion, pamplemousse, groseille et goyave) et en esters (fruits tropicaux, fleur). Elle est recommandée pour la vinification des cépages Chardonnay, Chenin blanc, Riesling, Semillon, Gewürztraminer, Viognier, Pinot gris, Marsanne, Roussanne et Muscat. Cette souche est également recommandée pour la production de vins rosés aromatiques à partir de cépages rouges.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation forte: il est recommandé de contrôler la température
- Facteur de conversion¹: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 10 °C
- Températures optimales: 12 - 16 °C
- Osmotolérance²: 270 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool³ à 15 °C: 16.5% vol.
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/l
- Production de SO₂: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF -)

DOSE D'EMPLOI

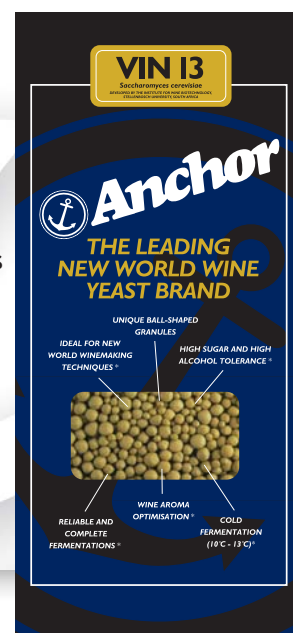
- 20 g/hl

CONDITIONNEMENT

VIN 13 est conditionnée en paquets sous vide 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 (% v/v) 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