

VIN 2000

Saccharomyces cerevisiae hybrid

Une levure pour l'élaboration de vins blancs complexes et aromatiques

ORIGINE

VIN 2000 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

La levure VIN 2000 est recommandée pour la vinification en cuves ou en barriques de cépages blancs. Le Chenin vinifié avec VIN 2000 est caractérisé par des arômes d'ananas frais, de papaye et d'agrumes avec un bon volume en bouche. Cette souche est également adaptée à la vinification en barriques du Chardonnay au quel elle confèrera des arômes d'agrumes. Sur Sauvignon la souche mettra en avant des arômes fruits de la passion, goyave et fruits tropicaux.

CINÉTIQUES DE FERMENTATION

- Vitesse de fermentation modérée : approximativement 1° Balling/Brix (0.6 Baumé) par jour à 12°C
- Facteur de conversion¹: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

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

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 9 - 10 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g/l
- Pas de production de SO₂: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible

PÉNOTYPE

Killer

DOSE D'EMPLOI

20 g/hl

CONDITIONNEMENT

Anchor VIN 2000 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