

ANCHOR VIN 7

Saccharomyces cerevisiae

Levure pour la révélation des ARÔMES THIOLS.



ORIGINE

VIN 7 est sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Afrique du Sud.

APPLICATION

VIN 7 est idéal pour la production de vins blancs au profil thiolé. VIN 7 permet la libération d'arômes de leur précurseurs non aromatiques dans le moût tel que les fruits de la passion, la goyave, la groseille et le pamplemousse. VIN 7 est tout spécialement recommandé pour les variétés tel que: Sauvignon, Colombard ou le Chenin blanc.

RECOMMANDATIONS POUR MINIMISER LA FORMATION D'ACIDITÉ VOLATILE

- La propagation diminue la tolérance au sucre et augmente la production de glycérol/acidité volatile. Ne pas propager VIN 7.
- Ne pas additionner à température inférieure à 15°C.
- pH ne doit pas être inférieur à 3.2.
- SO₂ à l'encuvage ne doit pas excéder 50 ppm, sinon ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas fermenter à des températures <13°C
- L'acide ascorbique forme de l'acidité volatile, cependant cela peut être contrôlé par l'addition de "substituts d'oxygène" comme les levures inactivées à la base des nutriments complexes.
- En cas d'attaque de *Botrytis cinerea* ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas utiliser VIN 7 sur moût flotté.
- Ne pas utiliser sur moût pasteurisé.
- Les moûts dont la teneur initiale en sucres est supérieure à 24°B, favorise la formation d'acidité volatile en fermentation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Tolérance au froid:	13°C
Températures optimales:	13 - 16°C
Turbidité optimale:	100 - 130 NTU
Osmotolérance:	240 g/L sucre
Tolérance à l'alcool à 15°C:	14.5% vol
Production d'écume:	moyen
Température d'inoculation:	pas en dessous de 15°C

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de glycérol:	5 - 7 g/L
Production d'acidité volatile:	0.4 - 1.8 g/L
Production de SO ₂ :	faible
Besoin en azote:	nécessite une source de nutrition complète

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation normale.
- Sensible au déficit en micro- nutriments: utilisation d'un nutriment de réhydratation est fortement recommandé durant la réhydratation de cette souche.
- Rendement sucre/alcool: moyen.
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63.

PHÉNOTYPE

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

DOSES D'EMPLOI

20 g/hL

CONDITIONNEMENT

VIN 7 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15°C) et sec.



Anchor
OENOLOGY

Dedicated to fermentation excellence

OENOBRANDS SAS

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

info@oenobrandts.com
www.oenobrandts.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

Conditions de vinifications avec la levure Anchor VIN7

N'utilisez pas Anchor VIN7 si :

- vous pratiquez la propagation des levures
- le moût a été fortement clarifié (turbidité < 50 NTU)
- le moût a été pasteurisé
- vous avez ajouté de l'acide ascorbique au moût
- les raisins sont contaminés par *Botrytis cinerea*

Conditions optimales de la fermentation alcoolique avec Anchor VIN7

- SO₂ à l'encuvage ≤ 50 ppm (mg/L)
- Température du moût > 15°C
- pH du moût ≥ 3.2
- Concentration en sucres du moût < 240 g/L
- Turbidité du moût entre 100 et 150 NTU
- Température de la fermentation alcoolique entre 13°C et 16°C maximum
- Nutrition avec les autolysats de levure :
 - Natuferm Pure pour la cinétique fermentaire _ 40 g/hL à l'inoculation de Anchor Vin 7
 - Natuferm Bright pour la nutrition + booster la libération des thiols
40 g/hL à l'inoculation de Anchor Vin 7

