

# 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.

### 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<sup>1</sup>: 0.58 - 0.63

### CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 13°C
- Températures optimales: 13 - 16°C
- Turbidité optimale: 50 - 90 NTU
- Osmotolérance<sup>2</sup>: 240 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool<sup>3</sup> 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<sup>4</sup>: 0.4 - 1.8 g /l
- Production de SO<sub>2</sub>: faible
- Besoin en azote: nécessite une source de nutrition complète

### 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.

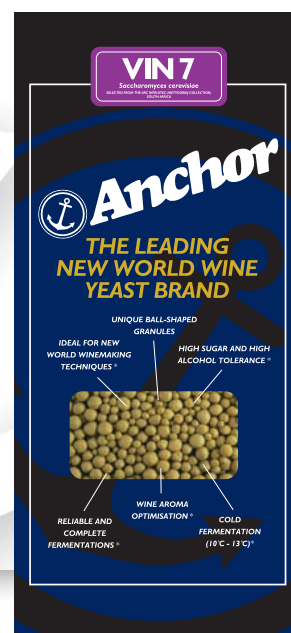
1. Le facteur de conversion de sucre (°Brix) en alcool (% v/v) dépend de la concentration de sucre initiale du moût de raisin, du sucre résiduel du vin final, de la température de fermentation et du type de récipient de fermentation.

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.

4. Il est déconseillé d'avoir des températures élevées (>25°C) au début de la fermentation. Elles peuvent nuire à la multiplication des cellules de levures. L'acidité volatile produite par VIN 7 est un produit secondaire de la formation de glycérol. VIN 7 produit du glycérol en réponse du choc osmotique. L'acidité volatile n'est pas perceptible organoleptiquement en dessous de 0,9 g/l.

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