

ALCHEMY IV

Saccharomyces spp.

Association de souches de levures pour des vins rouges aux arômes fruits rouges intenses

ORIGINE

Anchor Alchemy IV est une culture mixte de levures œnologiques formulée scientifiquement. Elle a été mise au point en collaboration avec l'Australian Wine Research Institute (AWRI). Elle a été formulée afin d'optimiser les profils aromatiques.

APPLICATION

Alchemy IV est destinée à exacerber les arômes de fruits rouges (cerise, framboise, groseille et grenade) dans les vins. Cette culture mixte de levures produit une très grande quantité d'esters d'éthyle, et notamment d'hexanoate d'éthyle (fruité), qui contribue à la persistance des arômes de fruits. Cette caractéristique en fait une levure tout à fait adaptée aux vins de garde qui conservent ainsi leurs caractères intenses de fruits rouges au cours du temps. Cette culture mixte produit également une quantité importante d'esters totaux et de terpènes (fruit et violette). Le point commun entre les deux cultures mixtes de levures Anchor Alchemy Red est leur importante contribution au caractère fruité due à une présence très marquée en esters totaux et hexanoate d'éthyle. Cette contribution est en outre exacerbée par le β -damascenone (violette) et par une réduction en méthoxypyrazines (qui masquent les arômes fruités). Alchemy IV produit des vins présentant une grande intensité aromatique, ronds et suaves, et est adaptée à tous les cépages rouges.

CINÉTIQUES DE FERMENTATION

- Fermentation rapide
- Facteur de conversion¹: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid: 16 °C
- Variations de température optimales⁴: 16 - 28 °C
- Osmotolérance²: 260 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool³ à 15 °C: 15.5% vol
- Production d'écume: non

CARACTÉRISTIQUES MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 8 - 11 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.5 g/l
- Production SO₂: faible
- Besoin en azote: moyen - bas

PHÉNOTYPE

- Killer: positif et négatif (utiliser la propagation plutôt que l'ensemencement direct dénature le ratio de la culture mixte)
- HDCD: favorise la formation des pyrano-anthocyanes

DOSED'EMPLOI

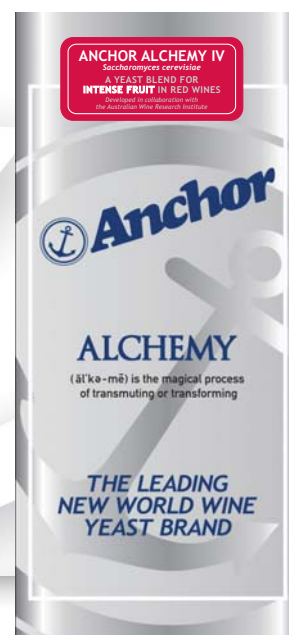
- 30 g/hl

CONDITIONNEMENT

Anchor Alchemy IV est conditionné sous vide en paquets 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 (^oBrix) 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 parce qu'elles peuvent nuire à la levure bourgeonnante et aussi aux membranes des cellules de levure lorsqu'un niveau de 10% d'alcool est atteint.

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

DISTRIBUÉ PAR:

LA LITTORALE
Groupe ERBSLÖH



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND