

ANCHOR WINE YEAST: LES LEVURES POUR VINS ROUGES

DISTRIBUTOR DETAILS



Anchor exotics SPH
Saccharomyces cerevisiae / *S. paradoxus* hybrid
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY, STELLERWINKEL UNIVERSITY, SOUTH AFRICA (2016-2017)

VINS ROUGES HAUT DE GAMME

- Arômes intenses pour vins complexes - Baies rouges et noires, cacao, floral (violette)
- Consommation partielle de l'acide malique qui favorise le départ en fermentation malolactique
- A des degrés alcooliques potentiels élevés, en mesure de réduire la quantité en alcool et de produire une quantité élevée de glycérol
- Présente une activité pectolitique qui contribue à la clarification du vin
- Fructophile



NT 116
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC WINEYEAST, NETFORDHAM, SOUTH AFRICA

VINS ROUGES AROMATIQUES ET CHARPENTÉS

- Tolérante au froid, adaptée à la macération préfermentaire à froid
- Arômes mûre et cassis sur Cabernet sauvignon et Syrah
- Baies rouges sur Merlot



ANCHOR ALCHEMY III
Saccharomyces cerevisiae
A YEAST BLEND FOR COMPLEX RED WINES
DEVELOPED IN COLLABORATION WITH THE AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE

VINS ROUGES COMPLEXES

- Formulée scientifiquement pour les profils aromatiques complexes
- Stabilité des esters de fruits, conférant une intensité fruitée aux vins
- Production élevée de phényl-éthanol : notes de roses et vins complexes
- Bonne structure et bonne charpente



NT 50
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC WINEYEAST, NETFORDHAM, SOUTH AFRICA

VINS TRÈS FRUITÉS, FACILES À BOIRE ET DE CONSOMMATION RAPIDE

- Exprime des arômes de fraise, framboise, cerise, baies noires, cassis et épicés
- Arômes floraux dans le Merlot
- Baies rouges et chocolat dans le Pinot noir et le Cinsault
- Tolérante aux basses températures, adaptée à la macération préfermentaire à froid
- Efficace pour masquer les notes herbacées
- Libération de quantités notables de glycérol qui confèrent aux vins du volume en bouche



ANCHOR ALCHEMY IV
Saccharomyces cerevisiae
A YEAST BLEND FOR INTENSE FRUIT IN RED WINES
DEVELOPED IN COLLABORATION WITH THE AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE

VINS INTENSÉMENT FRUITÉS

- Formulée scientifiquement pour les profils aromatiques intenses
- Esters durables pour des vins de garde
- Arômes de fruits rouges
- Intensité aromatique marquée
- Rondeur et douceur



NT 112
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC WINEYEAST, NETFORDHAM, SOUTH AFRICA

VINS ROUGES DE STYLE TRADITIONNEL

- Permet l'élaboration de vins avec une structure tannique notable, destinés à l'élevage
- Arômes mûre et cassis sur Cabernet sauvignon et Syrah
- Pour les vins où une FML tardive est souhaitée & dans le cas de micro-oxygénation



NT 202
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC WINEYEAST, NETFORDHAM, SOUTH AFRICA

ELABORATION DE VINS ROUGES STRUCTURÉS

- Fructophile
- Stimule la FML
- Très haute tolérance à l'alcool
- Arômes de mûre, cassis, tabac et prunes dans le Pinot noir et le Cinsault
- Baies rouges dans le Merlot et le Cabernet sauvignon



WE 372
Saccharomyces cerevisiae
SELECTED FROM THE ANC WINEYEAST, NETFORDHAM COLLECTION, SOUTH AFRICA

FRUITÉ ET FLORAL

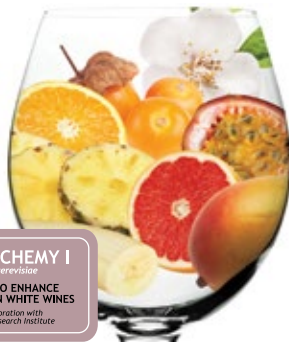
- Souligne les arômes de baies rouges et floraux dans les vins rouges
- Adaptée à l'élaboration des vins doux (son activité ralentit à mesure que la température baisse)



Anchor
exotics SPH
S. cerevisiae / S. paradoxus hybrid
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY, STELLENBOSCH UNIVERSITY, SOUTH AFRICA (1998/97)

VINS BLANCS HAUTS DE GAMME

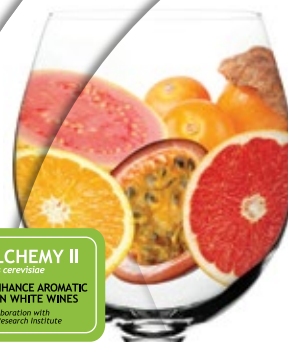
- Produit des notes de fruits exotiques, fruits à noyaux (pêche, abricot), thiols, arômes floraux et litchi
- Adaptée à la fermentation en barrique, sensible au froid
- Volume en bouche
- Adaptée aux Chardonnay, Chenin et Viognier



ANCHOR ALCHEMY I
Saccharomyces cerevisiae
A YEAST BLEND TO ENHANCE AROMATIC ESTERS IN WHITE WINES
Developed in collaboration with the Australian Wine Research Institute

TRÈS IMPORTANTE PRODUCTION D'ESTERS

- Esters de fruits et de fleurs
- Vins blancs complexes
- Formulée scientifiquement pour maximiser les profils aromatiques



ANCHOR ALCHEMY II
Saccharomyces cerevisiae
A YEAST BLEND TO ENHANCE AROMATIC VOLATILE THIOLS IN WHITE WINES
Developed in collaboration with the Australian Wine Research Institute

LIBÉRATION ET CONVERSION DE THIOLS

- Libère et convertit les thiols - arômes fruit de la passion, goyage
- Pour des Sauvignon blancs de type Nouvelle Zélande
- Formulée scientifiquement pour maximiser les profils aromatiques



VIN 2000
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY, STELLENBOSCH UNIVERSITY, SOUTH AFRICA

VINS BLANCS COMPLEXES ET AROMATIQUES

- Fleurs et agrumes sur Viognier
- Notes tropicales et agrumes sur Chardonnay
- Chenin riche et mûr, aux arômes ananas, papaye, agrumes
- Fructophile
- Bon volume en bouche, nécessite des températures élevées pour réaliser la fermentation



VIN 13
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY, STELLENBOSCH UNIVERSITY, SOUTH AFRICA

VINS BLANCS ET ROSÉS FRAIS ET FRUITÉS

- Produit des esters supérieurs, libère et convertit les thiols, les terpènes, confère des notes florales
- Extrêmement tolérante à l'alcool
- Très tolérante au froid
- Fermentation très rapide
- Vins rosés issus de tous les cépages rouges aux arômes de fraise et de framboise



VIN 7
Saccharomyces cerevisiae
SELECTED FROM THE ANC INVALUABLE ANEYFOORNI COLLECTION, SOUTH AFRICA

LIBÉRATION ET CONVERSION DE THIOLS

- La souche la plus efficace pour libérer les thiols aux arômes très intenses
- Pamplemousse, goyave, fruit de la passion et groseille
- Suivre les directives de Anchor Yeast pour éviter la formation d'acidité volatile



NT 116
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC INVALUABLE ANEYFOORNI, SOUTH AFRICA

PRODUIT DES VINS BLANCS AROMATIQUES CROQUANTS

- Libère des esters d'acétate (salade de fruits tropicaux), des agrumes zestés et des thiols volatils
- Tolérante au froid
- Enrichissement aromatique sur cépages neutres et apporte de la complexité dans les autres cépages blancs