



Anchor
exotics SPH
S. cerevisiae / S. paradoxus hybrid
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE TECHNOLOGY, STELLENBOSCH UNIVERSITY, SOUTH AFRICA (2014-2017)

VINI ROSSI DI ALTA GAMMA

- Aromi intensi per vini complessi - frutti rossi e neri, cacao, floreale (violetta)
- Consuma parzialmente l'acido malico, estremamente favorevole alla malolattica
- Con gradazioni potenziali elevate ha la possibilità di diminuire l'alcol e produrre molto glicerolo
- Possiede attività pectolitica che contribuisce alla chiarifica del vino
- Fruttosofilo



NT 116
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC INFRUITEC, NETFOSBOR, SOUTH AFRICA

VINI ROSSI DALLO STILE BORDOLESE

- Tollerante alle basse temperature, valido per macerazione prefermentativa a freddo
- Mora e ribes nero nel Cabernet Sauvignon e nello Syrah
- Frutti a bacca rossa nel Merlot



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

VINI ROSSI COMPLESSI

- Formulato scientificamente per profili aromatici complessi
- Esteri fruttati stabili con significativo contributo fruttato
- Gran produttore di feniletanolo - rosa e complessità
- Buon corpo e struttura



NT 50
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC INFRUITEC, NETFOSBOR, SOUTH AFRICA

VINI DALLO STILE FRUTTATO, DI PRONTA BEVA, A COMMERCIALIZZAZIONE RAPIDA

- Nei vini rossi aumenta gli aromi di fragola, lampone, ciliegia, frutti a bacca nera, ribes nero e le note speziate
- Aromi floreali nel Merlot
- Frutti a bacca rossa e cioccolato nel Pinot Nero
- Per macerazione prefermentativa a freddo
- In grado di mascherare caratteri verdi
- Buon produttore di glicerolo



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

VINI ROSSI DAL FRUTTATO INTENSO

- Formulato scientificamente per profili aromatici intensi
- Esteri di lunga durata - vini da affinamento
- Aromi di frutti rossi
- Intensità aromatica significativa
- Vino morbido e rotondo



NT 112
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC INFRUITEC, NETFOSBOR, SOUTH AFRICA

VINI ROSSI DALLO STILE TRADIZIONALE

- Vini dalla forte struttura tannica, da affinamento
- Mora e ribes nero nel Cabernet Sauvignon e nello Syrah
- Per vini in cui si desidera ritardare la FML per effettuare la microossigenazione



NT 202
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC INFRUITEC, NETFOSBOR, SOUTH AFRICA

PRODUZIONE DI VINI ROSSI STRUTTURATI

- Fruttosofilo
- Stimola la FML
- Tolleranza all'alcol estremamente elevata
- Aromi di mora, ribes nero, tabacco e prugna
- Frutti a bacca rossa nel Merlot



WE 372
Saccharomyces cerevisiae
SELECTED FROM THE ANC INFRUITEC, NETFOSBOR COLLECTION, SOUTH AFRICA

VINI ROSSI DALLO STILE FRUTTATO E FLOREALE

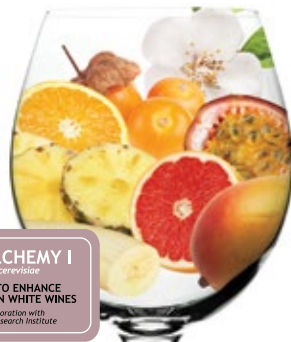
- Aumenta gli aromi di frutti a bacca rossa e floreali nei vini rossi
- Adatto per vini semidolci (a bassa temperatura rallenta la cinetica fermentativa)



Anchor
exotics SPH
S. cerevisiae / S. paradoxus hybrid
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY, STELLENBOSCH UNIVERSITY, SOUTH AFRICA (1996/97)

VINI BIANCHI DI ALTA GAMMA

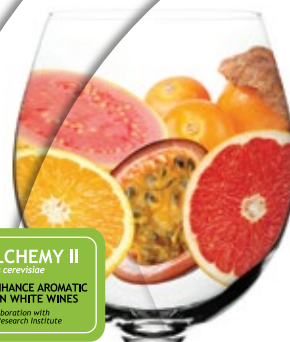
- Produce note di frutta esotica, frutta a nocciolo (pesca, albicocca), tioli, floreale e litchi
- Adatto per fermentazione in barrique, sensibile alla temperatura
- Buona morbidezza
- Indicato per Chardonnay, Chenin e Viognier



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

FORTE PRODUTTORE DI ESTERI

- Esteri fruttati e floreali
- Vini bianchi complessi
- Formulato scientificamente per profili aromatici intensi e complessi



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

RILASCIA E CONVERTE I TIOLI

- Rilascia e converte i tioli - frutto della passione, guava
- Per stile Sauvignon bianco e Verdicchio
- Formulato scientificamente per profili aromatici ottimali



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

VINI BIANCHI FERMENTATI IN BARRIQUE, COMPLESSI E AROMATICI

- Floreale e citrico - Viognier
- Note tropicali e citriche - Chardonnay
- Chenin dallo stile ricco e maturo - ananas, mela dolce e agrumi
- Fruttosifilo (indicato per Chardonnay) - fermentazione affidabile
- Buona morbidezza, si esprime bene anche a temperature più elevate



VIN I3
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY THE INSTITUTE FOR WINE BIOTECHNOLOGY, STELLENBOSCH UNIVERSITY, SOUTH AFRICA

VINI BIANCHI E ROSATI FRESCHI E FRUTTATI

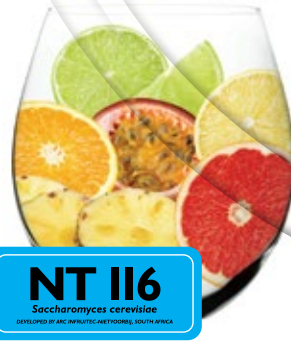
- Elevata produzione di esteri, rilascia e converte tioli e terpeni, note floreali e di moscato
- Estremamente tollerante all'alcol
- Molto resistente al freddo
- Fermentazione molto rapida
- Anche per vini rosati (aromi di fragola e lampone) da tutte le varietà a bacca rossa



VIN 7
Saccharomyces cerevisiae
SELECTED FROM THE ANC AROMATIC ARETPOOMBI COLLECTION, SOUTH AFRICA

RILASCIA E CONVERTE I TIOLI

- Il lievito più efficace per la liberazione dei tioli, con aromi intensi
- Pompelmo, guava, frutto della passione e uva spina
- Per ottenere le migliori prestazioni fermentative si consiglia di seguire le indicazioni del nostro personale tecnico



NT II6
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC AROMATIC ARETPOOMBI, SOUTH AFRICA

PRODUCE VINI BIANCHI FRESCHI E AROMATICI

- Produce esteri tipo acetati (macedonia di frutta tropicale), aromi agrumati e tioli volatili
- Resistente alle basse temperature
- Conferisce aromi alle varietà neutre e rafforza l'espressione aromatica degli altri vitigni bianchi



N96
Saccharomyces cerevisiae (bayanus)
SELECTED FROM THE ANC AROMATIC ARETPOOMBI COLLECTION, SOUTH AFRICA

ADATTO PER VINI SPUMANTI

- Prima e seconda fermentazione
- Cinetica fermentativa rapida e regolare
- Rispetta la tipicità varietale del vino
- Conferisce una piacevole freschezza