



VINOS TINTOS ICONO

- Aromas intensos para vinos complejos - frutas rojas y negras, cacao, floral (violetas)
- Consume parcialmente el ácido málico, muy apto para la maloláctica
- Con alto grado alcohólico potencial ofrece la posibilidad de reducir el alcohol y producir mucho glicerol
- Presenta actividad pectinolítica que contribuye a la clarificación del vino
- Fructofílico



VINOS TINTOS DE ESTILO BORDELÉS

- Tolerante al frío, apta para la maceración en frío, maceración prefermentativa en frío
- Mora y grosella negra en Cabernet Sauvignon y Syrah
- Frutas rojas en Merlot



VINOS TINTOS COMPLEJOS

- Científicamente formulada para perfiles aromáticos complejos
- Ésteres frutales estables con una contribución significativa de la fruta
- Gran productor de feniletanol y complejidad
- Buen cuerpo y estructura



VINOS AFRUTADOS, FÁCILES DE BEBER, DE RÁPIDO CONSUMO

- Acentúa los aromas a fresa, frambuesa, cereza, frutas negras, grosella negra y especias en tintos
- Aromas florales en Merlot
- Frutas rojas y chocolate en Pinot noir
- Apta para la maceración prefermentativa en frío
- Óptima para enmascarar las notas verdes
- Buen productor de glicerol
- Muy adecuada para vinificar Tempranillo, Merlot, Syrah, Mencía, Cariñena y Garnacha



VINOS TINTOS DE FRUTA INTENSA

- Científicamente formulada para perfiles aromáticos intensos
- Ésteres duraderos - vinos de envejecimiento
- Aromas a frutos rojos
- Intensidad aromática importante
- Suavidad y redondez



VINOS TINTOS DE ESTILO TRADICIONAL

- Vinos con sólida estructura tánica, óptimo para el envejecimiento
- Mora y grosella negra en Cabernet Sauvignon y Syrah
- Para vinos donde interesa retrasar la FML para la micro-oxigenación



PRODUCCIÓN DE VINOS TINTOS CON ESTRUCTURA

- Fructofílico
- Estimula la FML
- Tolerancia al alcohol muy elevada
- Frutas rojas en Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Pinot noir



VINOS FRUTALES Y FLORALES

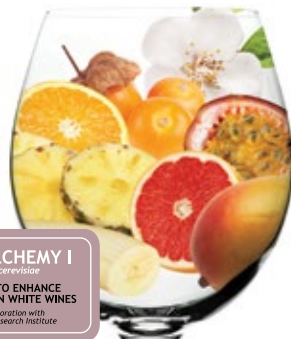
- Acentúa los aromas florales y a frutas rojas en tintos
- Muy adecuada para vinos semi-dulces (ralentiza con temperaturas bajas)



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

VINOS BLANCOS ICONO

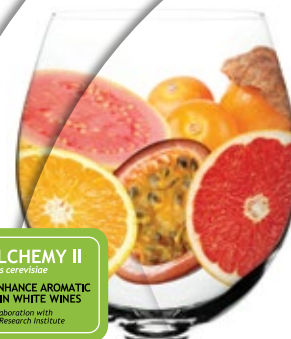
- Produce notas de frutas exóticas - frutas de hueso (melocotón, albaricoque), tiólicas, florales, lichi
- Apto para la fermentación en barrica, sensible a la temperatura
- Buen volumen en boca
- Óptimo para Chardonnay, Chenin y Viognier



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

FUERTE PRODUCTOR DE ÉSTERES

- Ésteres frutales y florales
- Vinos blancos complejos
- Científicamente formulada para unos perfiles aromáticos óptimos



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

LIBERADOR Y CONVERTIDOR DE TIOLES

- Liberador y convertidor de tioles - granadilla, guayaba
- Para Sauvignon blanc y Verdejo
- Científicamente formulada para unos perfiles aromáticos óptimos



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

VINOS BLANCOS FERMENTADOS EN BARRICA, COMPLEJOS Y AROMÁTICOS

- Notas florales y cítricas - Viognier
- Notas tropicales y cítricas - Chardonnay
- Rico y maduro estilo Chenin - piña, papaya y cítricos
- Fructofílico (óptimo para Chardonnay) - fermentaciones seguras
- Buen volumen en boca



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

VINOS BLANCOS Y ROSADOS FRESCOS Y FRUTALES

- Fuerte productor de ésteres, liberador y convertidor de tioles, notas de moscatel, florales, terpénicas
- Extremadamente tolerante al alcohol
- Muy tolerante al frío
- Fermentaciones muy rápidas
- Vinos rosados (aromas a fresa y frambuesa) a partir de todas las variedades de uva tinta



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

LIBERADOR Y CONVERTIDOR DE TIOLES

- La levadura más eficaz para la liberación de tioles, con compuestos aromáticos intensos
- Pomelo, guayaba, fruta de la pasión y uva espina
- Productor de AV - seguir las directrices de Anchor Yeast para minimizar la producción de AV



NT 116
Saccharomyces cerevisiae
DEVELOPED BY ANC AROMATIC ARETPOOMBI, SOUTH AFRICA

PRODUCE VINOS BLANCOS FRESCOS Y AROMÁTICOS

- Productor de ésteres de acetatos (ensalada de frutas tropicales), cítricos intensos y tioles volátiles
- Tolerante al frío
- Añade aromas a las variedades neutras y mejora otras variedades blancas



N 96
Saccharomyces cerevisiae (bayanus)
SELECTED FROM THE ANC AROMATIC ARETPOOMBI COLLECTION, SOUTH AFRICA

APTO PARA VINOS ESPUMOSOS

- Primera y segunda fermentación