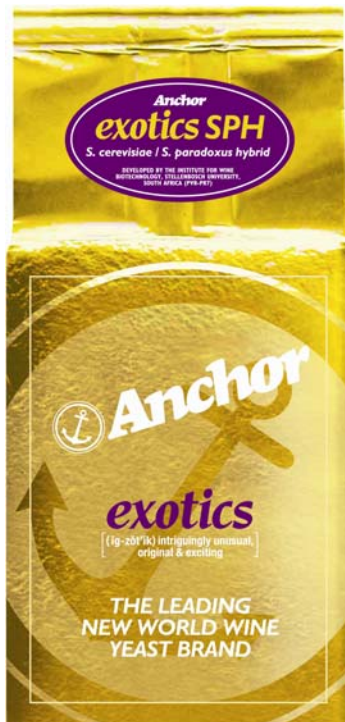


## Nota de prensa

11/5/2011

### Anchor Exotics SPH, una nueva levadura del Nuevo Mundo en la gama Anchor Yeast

Montpellier, Francia. Anchor Exotics SPH es el primer híbrido entre *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces paradoxus* (SPH) comercializado en el mundo. Ha sido conseguido sin uso de ninguna técnica de modificación genética. Presenta todas las ventajas de las levaduras indígenas sin los riesgos asociados con las fermentaciones espontáneas. Esta cepa asegura una fermentación completa hasta 15 % de etanol, favorece la fermentación maloláctica (en los vinos tintos), permite producciones de hasta 15 g/l de glicerol y, lo más importante, permite producir vinos aromáticos complejos y con mucho cuerpo.



Los ensayos de vinificación llevados a cabo con Exotics SPH en Francia y Sudáfrica evidenciaron resultados excepcionales. En catas de vinos de Syrah realizadas en Francia, Exotics SPH fue la levadura preferida por los catadores, ya que daba lugar a vinos redondos, complejos y bien equilibrados. Fue descrita como una levadura adecuada para la producción de vinos varietales de autor. En comparación con las demás cepas comerciales de *S. cerevisiae*, Exotics SPH presenta además la capacidad de degradar parcialmente el ácido málico, con lo que se obtiene una mejora significativa de la velocidad de la fermentación maloláctica (FML). Esta característica, de crucial importancia, permite un rápido proceso de elaboración del vino y así protegerlo antes de las alteraciones microbianas (especialmente por *Brettanomyces*). Exotics SPH facilita unas fermentaciones malolácticas rápidas y completas. Además, en condiciones de elevados contenidos en azúcares, esta levadura produce significativamente más glicerol y menos alcohol que la mayoría de las cepas disponibles en el mercado. En ensayos realizados en Sudáfrica, Exotics SPH fermentó con facilidad uvas Pinotage con un grado alcohólico potencial de 15.5% hasta el total agotamiento de los azúcares.

Gracias a su moderada velocidad de fermentación, Anchor Exotics SPH también ha sido utilizada con éxito en Sudáfrica para la producción de vinos blancos fermentados en barrica (Chardonnay y Chenin Blanc). Los enólogos describen los vinos obtenidos como vinos con un bouquet exótico y complejo y muy agradables en boca.

Esta nueva cepa de levadura del Nuevo Mundo, presentada por OENOBANDS, ofrece a los enólogos la oportunidad de crear vinos con una mayor complejidad en condiciones controladas.

Para más información, póngase en contacto con Oenobrand a través de [info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com)

**- Fin del comunicado -**

#### Notas a redactores:

Oenobrand desarrolla y comercializa los productos enológicos de hoy y de mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a las aspiraciones y deseos de productores, distribuidores y consumidores. En un sector con un gran porvenir y en continua evolución Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional, ha desarrollado una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica sus esfuerzos a proponer soluciones concretas y poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus marcas: Anchor, Fermicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar y Rapidase en los cinco continentes a través de una red especializada.

---

Para obtener más información y recibir imágenes en alta resolución, póngase en contacto con - contacto de prensa:

Ira Imig

Oenobrand

[i.imig@trilobe.com](mailto:i.imig@trilobe.com)

00 33 4 67 63 96 61