

ANCHOR LEGACY N 96

A *Saccharomyces cerevisiae* (*bayanus*) lievito di vino a forte fermentazione, per tutti gli usi.

ORIGINE

Ceppo N 96 selezionato dall'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI

N 96 influisce in minima parte sul carattere aromatico del vino, quindi è indicato per la produzione di vini neutri, quali le basi per vini frizzanti e spumanti nonché per la presa di spuma. N 96 è particolarmente indicato per riavviare la fermentazioni stentate, grazie alla sua breve fase di latenza e alla buona cinetica di fermentazione, anche a bassa temperatura.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Fermentazione degli zuccheri veloce e completa, anche a temperature basse (controllo della cinetica tramite la diminuzione della temperatura)
- Fattore di conversione zucchero/alcool: 0.58 - 0.63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 11 °C
- Temperatura ottimale: 12 - 28 °C; non superare i 30 °C
- Tolleranza all'alcool a 20 °C: 16.5% vol
- Osmotolleranza: 27 °Brix / 23 °Babo
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/L
- Produzione di schiuma: bassa

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0,30 g/L
- Produzione di SO₂: media
- Fabbisogno azotato: basso

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Attività cinnamil decarbossilasi: bassa positiva (POF+)

DOSAGGIO

20 - 30 g/hL; per riavviare la fermentazione: 40 - 60 g/hL

CONFEZIONAMENTO

N 96 è confezionato in pacchetti sottovuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

