

## ANCHOR LEGACY N 96

*Saccharomyces cerevisiae (bayanus)* levedura de vinho de fermentação forte e versátil.

### ORIGEM

Instituto da Vinha e do Vinho ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, África do Sul.

### APLICAÇÃO

N 96 é uma levedura neutra, o qual permite um carácter varietal que domina o aroma do vinho. É também apropriada para a produção de ice wine e espumantes. Esta levedura pode ser usada para reenoculação em fermentações paradas devido a sua latência curta e boa cinética de fermentação.

### CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Um fermentador muito forte, aconselha-se uma fermentação em frio.
- Factor de conversão: 16.13 - 18.18

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 11 °C
- Temperatura média óptima: 12 - 28 °C; temperaturas não devem exceder os 30 °C
- Osmotolerance: 270 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 16.5%
- Produção de espuma: baixa

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: normalmente abaixo de 0.3 g/l
- Produção de SO<sub>2</sub>: nenhuma a muito baixa
- Requisitos de nitrogénio: baixa

### FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade da cinamil decarboxilase: negativa (POF+)

### DOSAGEM

20 - 30 g/hL

### EMBALAGEM

N 96 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

