

# ANCHOR LEGACY NT 112

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung körperreicher, strukturierter Rotweine.

## HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm am Reben- und Weininstitut ARC-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika).

## ANWENDUNG

Die Vergärung roter Traubenmoste und -maischen mit NT 112 ergibt Rotweine mit kerniger Tanninstruktur. NT 112 begünstigt in Cabernet Sauvignon die Bildung von Brombeer- und schwarzen Johannisbeeraromen. Die Rebsorten Portugieser, Schwarzriesling und Trollinger liefern gehaltvolle, würzige Rotweine mit gutem Alterungspotential. Unter Stress, d.h. bei Alkoholgehalten über 14% vol und Gärtemperaturen unter 20 °C, kann NT 112 SO<sub>2</sub> in Konzentrationen bilden, die den biologischen Säureabbau verzögern. NT 112 wird daher nur dann empfohlen, wenn dem BSA eine Mikrooxidation vorangehen soll.

## GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase
- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute: 0.57 - 0.62

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 20 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 24 - 28 °C; Temperatur sollte 30 °C nicht übersteigen
- Osmotoleranz: 105 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 20 °C: 16% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO<sub>2</sub>: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

## PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 11 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.4 g/L
- SO<sub>2</sub>-Bildung: mittelmäßig bis hoch unter schwierigen Gärbedingungen
- Stickstoffbedarf: gering bis mittelmäßig

## PHÄNOTYP

- Killer: positiv
- Cinnamyl decarboxylase aktivität: negativen (POF-)

## DOSIERUNG

30 g/hL

## VERPACKUNG

NT 112 ist im 1 kg-Vakuumbutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

