

ANCHOR LEGACY NT 112

Levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para a produção de vinhos tintos encorpados e estruturados.

ORIGINE

Ceppo NT 112 selezionato dall'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI

NT 112 consente di produrre vini rossi dalle note fruttate gradevoli (frutti rossi) e dalla struttura tannica importante. Esso esalta le note di mora in Cabernet Sauvignon e di frutti rossi in Shiraz; è particolarmente indicato per la vinificazione di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese, Teroldego NT 112 può produrre SO₂ in particolari condizioni di stress: tenore alcolico elevato, basse temperature di fermentazione, carenze nutritive. Partecipa all'ottenimento di note fruttate e speziate è perfettamente idoneo all'elaborazione di vini ottenuti con preriscaldamento e termovinificazione permette di ottenere aromi più complessi. Dimostra un buon adattamento alle macerazioni a freddo preliminari alla fermentazione. Le sue esigenze in azoto durante la fermentazione sono molto limitate.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Buon fermentatore; si consiglia di tenere sotto controllo la temperatura di fermentazione
- Fattore di conversione zuccheri/alcool: 0.57 - 0.62

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 20 °C
- Temperatura ottimale: 24 - 28 °; non superare i 30 °C
- Osmotolleranza: 26 °Brix / 22 °Babo
- Resistenza all'alcool: 16% vol
- Produzione di schiuma: bassa

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 9 - 11 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.4 g/L
- Produzione di SO₂: media-alto in caso di stress caso (alcool > 14% e la temperatura < 20 °C)
- Fabbisogno azotato: medio-basso

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Attività cinnamil decarbossilasica: negativa (POF-)

DOSAGGIO

30 g/hL

CONFEZIONAMENTO

NT 112 è confezionato in pacchetti sottovuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

