

ANCHOR LEGACY NT 116 | VIN ROUGE

Une levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins rouges corsés.

ORIGINE

NT 116 sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch-Afrique du Sud.

APPLICATION

NT 116 est une levure avec une grande tolérance au sucre élevée et une grande résistance à l'alcool. Anchor NT 116 favorise l'obtention des vins rouges aromatiques et charpentés. NT 116 met en valeur les arômes de mûres et de cassis sur les Syrah et les arômes de fruits rouges sur les Merlot .

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: Il est conseillé de contrôler la température
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.57 - 0.62

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 11 °C; la résistance de la levure à basse température permet son utilisation en macération pré-fermentaire à froid
- Températures optimales: 13 - 28 °C
- Osmotolérance: 260 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 20 °C: 15% vol
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 9 - 12 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L
- Production de SO₂: faible
- Besoin en azote: moyen

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF-)

DOSES D'EMPLOI

30 g/hL

CONDITIONNEMENT

NT 116 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15 °C) et sec.

