

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINO ROSSO

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini rossi corposi.

ORIGINE

NT 116 è il prodotto del programma di ibridazione di lieviti dell'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Sud Africa.

APPLICAZIONI

NT 116 è particolarmente resistente alla gradazione alcolica e questo lo rende idoneo alla fermentazione di mosti con elevate concentrazioni zuccherine. NT 116 è particolarmente indicata per la produzione di vini di gran corpo destinata all'affinamento in legno. NT 116 favorisce la produzione di sentori di more e ribes in Shiraz e Cabernet Sauvignon, per il Merlot favorisce invece i tipici sentori di baccharossa.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Cinetica fermentativa veloce e regolare - consigliato il controllo della temperatura
- Fattore di conversione: 0.57 - 0.62

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Tolleranza alle basse temperature: 11 °C - indicato anche per le macerazioni fermentative a freddo
- Range ottimale di temperature: 13 - 28 °C; la temperatura non deve superare i 30 °C
- Osmotolleranza: 26 °Brix / 22 °Babo
- Tolleranza all'alcool a 20 °C: 16% vol
- Produzione di schiuma: limitata

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 9 - 12 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.3 g/L
- Produzione SO₂: limitata
- Richiesta di azoto: media

FENOTIPO

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

DOSAGGIO

30 g/hL

CONFEZIONAMENTO

NT 116 è confezionato sotto vuoto in sacchetti da 1 kg. Deve conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

