

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINHO TINTO

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

ORIGEM

A NT 116 é uma levedura do programa de hibridação do ARC Infruitec-Nietvoorbij, o Instituto de Investigação da Vinha e do Vinho do Conselho de Investigação Agrícola, em Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

A tolerância da NT 116 aos mostos ricos em açúcar e concentrações ricas em álcool tornam-na adequada para a produção de vinhos tintos bem encorpados destinados a envelhecimento em tonéis de madeira. A NT 116 engrandece os aromas de amora silvestre e groselha negra Shiraz e no Cabernet Sauvignon e o aroma de bagas vermelhas no Merlot, bem como as castas Mureto, Bastardo, Tinta Barroca, Touriga Nacional, etc.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte: aconselha-se controlo da temperatura
- Factor de conversão: 16.13 - 17.54

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 11 °C – aconselhado em macerações a frio pré-fermentativas
- Nível óptimo de temperatura: 13 - 28 °C; a temperatura não deve exceder os 30 °C
- Osmotolerância: 260 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 16%
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 9 -12 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente inferior a 0.3 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: média

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade da cinamil decarboxilase: negativo (POF-)

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

NT 116 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantida em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

