

ANCHOR LEGACY NT 116 | VIN BLANC

Une levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins blancs aromatiques, tropicaux et croquants.

ORIGINE

NT 116 a été sélectionnée grâce à un programme d'hybridation de levures par le Département de Microbiologie et par l'Institut de Biotechnologie du Vin, de l'Université de Stellenbosch, Afrique du Sud.

APPLICATION

NT 116 est idéale pour la production de vins blancs à rotation rapide. Cette levure permet la libération de thiols volatils (fruit de la passion, pamplemousse et goyave) et la production d'esters acétates (fruits tropicaux). Mais les vins sont surtout caractérisés par des arômes d'agrumes. NT 116 est recommandée pour la vinification du Chardonnay, Chenin blanc, Sauvignon blanc et Pinot gris.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: il est conseillé de contrôler la température
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 11 °C
- Températures optimales: 12 - 16 °C
- Osmotolérance: 260 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 15 °C: 16% vol.
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L
- Production de SO₂: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible

PHÉNOTYPE

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

DOSES D'EMPLOI

20 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.

