

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINO BIANCO

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini bianchi aromatici, tropicali e frizzanti.

ORIGINE

Ceppo NT 116 selezionato dall'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI

NT 116 è il lievito ideale per la produzione di vini bianchi giovani. Esalta le note aromatiche tioliche (frutto della passione, pompelmo, guava) e produce acetati ed esteri (frutta tropicale). Favorisce l'ottenimento di note aromatiche di agrumi. NT 116 è un lievito perfettamente idoneo alla lavorazione a bassa temperatura di vini bianchi o rosati aromatici. Esso è particolarmente raccomandato per la vinificazione di vini di uve Sauvignon, Riesling, Trebbiano.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- E' un fermentatore vigoroso; si raccomanda il controllo della temperatura
- Fattore di conversione zucchero/alcool: 0.58 - 0.63

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 11 °C
- Temperatura ottimale: 12 - 16 °C, può rivelarsi molto vigoroso oltre i 20 °C
- Tolleranza all'alcool a 15°C: 16% vol
- Osmotolleranza: 26 °Brix / 22 °Babo
- Resistenza alla SO₂ libera: 50 mg/L
- Produzione di schiuma: limitata

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 5 - 7 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.3 g/L
- Produzione di SO₂: limitata
- Fabbisogno azotato: medio

FENOTIPO

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

DOSAGGIO

20 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.

