

ANCHOR LEGACY NT 202

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung von aromatischen und komplexen Rotweinen.

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm am Reben- und Weininstitut ARC-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika).

ANWENDUNG

NT 202 eignet sich besonders für die Herstellung gehaltvoller, strukturierter und im Aroma komplexer Rotweine in Maischegärung sowie von Roséweinen aus den Rebsorten Spätburgunder, Regent, Lemberger, Acolon und anderen Neuzüchtungen. NT 202 begünstigt die Bildung von Aromen nach roten Beeren und Minze bei Cabernet Sauvignon, nach Brombeeren bei Merlot. Hohe Zucker- und Alkoholtoleranz sowie die restlose Verstoffwechslung von Fruktose prädestinieren NT 202 für die Vergärung zuckerreicher Moste. Verglichen mit anderen Hefestämmen wirkt NT 202 stimulierend auf einen nachfolgenden biologischen Säureabbau.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase
- Zügige Vergärung - es empfiehlt sich die Kontrolle der Gärtemperatur

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 18 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 20 - 28 °C; Temperatur sollte 30 °C nicht übersteigen
- Osmotoleranz: 102 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 16% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 12 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.3 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr niedrig
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

PHÄNOTYP

- Killer: positiv
- Cinnamyl decarboxylase aktivität: negativen (POF-)

DOSIERUNG

30 g/hL

VERPACKUNG

NT 202 ist im 1 kg-Vakuumbutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

