

# ANCHOR LEGACY NT 202

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini rossi aromatici e complessi.

## ORIGINE

NT 202 è il prodotto del programma di ibridazione di lievito dell'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Sud Africa.

## APPLICAZIONI

NT 202 favorisce lo sviluppo di note di bacca rossa e menta nel Cabernet Sauvignon, bacca rossa nel Merlot e more, ribes e tabacco. L'utilizzo è raccomandato sia per vini rossi destinati all'affinamento in legno sia per quelli non destinati all'affinamento in legno. NT 202, confrontato ad altri lieviti per vini rossi, mostra una tolleranza all'alcool molto elevata; inoltre risulta essere un buon utilizzatore di fruttosio. Favorisce la fermentazione malolattica ed è quindi indicato per la fermentazione di mosti ad elevato potenziale alcolico facilitando lo sviluppo dei batteri malolattici anche in condizioni difficili.

## CINETICA DI FERMENTAZIONE

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

## CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 18 °C - non adatto per le macerazioni fermentative a freddo
- Temperatura ottimale: 20 - 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: molto bassa, generalmente inferiore a 0.3 g/L
- Produzione di SO<sub>2</sub>: limitata
- Fabbisogno al azoto: medio

## FENOTIPO

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

## DOSAGGIO

30 g/hL

## CONFEZIONAMENTO

NT 202 è confezionato sottovuoto in sacchetti da 1 kg. Da conservare in ambiente fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

