

ANCHOR LEGACY NT 202

Levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para a produção de vinhos tintos aromáticos e complexos.

ORIGEM

A NT 202 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 NT 202 engrandece os aromas a bagas vermelhas e menta no Cabernet Sauvignon, aromas de baga vermelha no Merlot e amoras silvestres, groselha negra. Recomendada para a produção de vinhos tintos das castas Alfrocheiro, Aragonez, Baga, Castelão, e Trincadeira, com ou sem envelhecimento em barricas de madeira. A NT 202 tem uma elevada tolerância ao álcool, uma boa utilização de frutose e um efeito estimulante da fermentação maloláctica (FML), quando comparada com outras linhagens de vinho tinto. É por isso especialmente adequada para a vinificação de mostos com alto teor de açúcar, onde os álcoois elevados no final da fermentação possam potencialmente causar fermentações alcoólicas lentas ou amuadas (Sluggish ou Stuck) e/ou FML problemáticas.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte: aconselha-se controlo da temperatura
- Factor de conversão: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 18 °C - não aconselhável em contato pelicular pré-fermentativo a frio
- Nível óptimo de temperatura: 20 - 28 °C; as temperaturas não devem 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: normalmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: médios

FENÓTIPO

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

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

NT 202 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

