

ANCHOR LEGACY NT 50

Lievito ibrido *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini rossi fruttati.

ORIGINE

Ceppo NT 50 selezionato dall'Istituto della Vite e del Vino ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Sudafrica.

APPLICAZIONI

NT 50 consente la produzione di vini rossi dagli aromi da frutti rossi (fragola, lampone, ciliegia) e neri (mora, ribes nero) e speziati, con struttura tannica morbida. NT 50 è particolarmente indicato per la vinificazione di uve Pinot Nero, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Sangiovese, Teroldego, Refosco. Contribuisce all'ottenimento di aromi dalle note fruttate in Pinot Nero, accompagnate da aromi floreali in Syrah e Merlot. Perfetto adattamento alle vinificazioni con macerazione prefermentativa a freddo. Le esigenze di azoto durante la fermentazione sono medie.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- E' un lievito vigoroso: si suggerisce di tenere la temperatura controllata
- Fattore di conversione zucchero/alcool: 0.57 - 0.62

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 13 °C (macerazioni prefermentative a freddo)
- Temperatura ottimale: 14 - 28 °C (non superare i 30 °C)
- Elevata resistenza all'alcool: a 20 °C pari a 16.5%vol
- Osmotolleranza: 26.5 °Brix / 23 °Babo
- Resistenza alla SO₂ libera: 50 mg/L
- Produzione di schiuma: media

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

- Produzione di glicerolo: 11 - 13 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.30 g/L
- Produzione di SO₂: bassa
- Fabbisogno al azoto: medio

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Attività cinnamato decarbossilasica: ambigua (POF+/-)

DOSAGGIO

30 g/hL

CONFEZIONAMENTO

NT 50 è confezionato in pacchetti sottovuoto da 1 kg. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

