

LEVEDURA

ANCHOR LEGACY NT 50

Levedura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para a produção de vinhos tintos frutados.

ORIGEM

A NT 50 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 50 engrandece as bagas vermelhas (morango, groselha e cereja), as bagas negras (amora silvestre e groselha negra) e aromas apimentados nos vinhos tintos. Recomendada para a produção de vinhos tintos com ou sem envelhecimento em tonéis de madeira. Muito adequada para avinificação de Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro, Alicante Boushet, Aragonez, Baga, Castelão, Tinta Roriz e Tinta Caiada.

CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte: aconselha-se controlo da temperatura
- Factor de conversão: 16.13 - 17.54

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade da cinamil decarboxilase: ambígua (POF+/-)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 13 °C - aconselhável para fermentação a frio
- Nível óptimo de temperatura: 14 - 28 °C; a temperatura não deve exceder os 30 °C
- Osmotolerância: 26.5 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 16.5%
- Produção de espuma: média

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 11 - 13 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de SO₂: baixa
- Necessidades de azoto: médias

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

NT 50 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, vedado na sua embalagem original.

