

ANCHOR LEGACY NT 50

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos tintos afrutados.

ORIGEN

NT 50 es producto del programa de hibridación de levadura del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la viña y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

NT 50 realza los aromas de frutos rojos (fresa, grosella y cereza), frutos negros (moray casis) y especias de los vinos tintos. Se recomienda en vinos con o sin crianza en madera. Muy adecuada para vinificar Tempranillo, Syrah, Mencía, Carifiena, Merlot, Garnacha y Pinot Noir.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte - se aconseja controlar la temperatura
- Factor de conversión: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 13 °C - adecuada para inocular en mace-raciones prefermentativas en frío
- Rango óptimo de temperatura: 14 - 28 °C, las temperaturas no deben exceder los 30 °C
- Osmotolerancia: 14.6 ° Baumó
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 16.5% vol
- Producción de espuma media

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 11 - 13 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/L
- Producción de SO₂: baja
- Requerimiento de nitrógeno: media

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: ambigua (POF+ /-)

DOSIS

30 g/hL

EMBALAJE

NT 50 viene envasada al vacío en paquetes de 1 kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15 °C), en su embalaje original sellado.

