

ANCHOR NT 202

Saccharomyces cerevisiae hybrid.

Gärkräftige Hefe für gehaltvolle, strukturierte Rotweine.

ANCHOR
NT 202

AROMATIC

A yeast for the production of aromatic red wines.

HERKUNFT:

Hybridisierungsprogramm am Reben- und Weininstitut ARC-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika); GMO-frei.

ANWENDUNG:

NT 202 eignet sich besonders für die Herstellung gehaltvoller, strukturierter und im Aroma komplexer Rotweine in Maischegärung sowie von Roséweinen aus den Rebsorten Spätburgunder, Regent, Lemberger, Acolon und anderen Neuzüchtungen. NT 202 begünstigt die Bildung von Aromen nach roten Beeren und Minze bei Cabernet Sauvignon, nach Brombeeren bei Merlot. Hohe Zucker- und Alkoholtoleranz sowie die restlose Verstoffwechslung von Fruktose prädestinieren NT 202 für die Vergärung zuckerreicher Moste. Verglichen mit anderen Hefestämmen wirkt NT 202 stimulierend auf einen nachfolgenden biologischen Säureabbau.

GÄRVERLAUF:

- Kurze Angärphase
- Zügige Vergärung - es empfiehlt sich die Kontrolle der Gärtemperatur
- Alkoholausbeute: 0.57 – 0.62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Kältetoleranz:	18°C
Optimaler Temperaturbereich:	20 – 28°C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen
Osmotoleranz:	102°Oe
Alkoholtoleranz bei 15 °C:	16 %vol
Resistenz gegenüber freiem SO ₂ :	50 mg/l
Neigung zur Schaumgärung:	gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Bildung von Glycerin:	9 – 12 g/l
Bildung von flüchtiger Säure:	< 0.3 g/l
SO ₂ -Bildung:	keine bis sehr niedrig
Stickstoffbedarf:	durchschnittlich

PHÄNOTYP:

- Killer: positiv
- Cinnamyl decarboxylase aktivitat: negativen (POF-)

DOSIERUNG:

30 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG:

Bitte im 1 kg-Vakuumbbeutel bei 5 – 15 °C trocken lagern.



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

VERTEILER:

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304