

ANCHOR LEGACY N 96

Una levadura de vino para todo uso de *Saccharomyces cerevisiae* (*bayanus*), de fermentación fuerte.

ORIGEN

Cepa N 96 obtenida de la colección de microorganismos del Instituto de la Viña y del Vino ARC InfruitecNietvoorbij, Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

N 96 es una levadura neutra, que permite al carácter varietal de la uva dominar el aroma de vino. Se recomienda N 96 para la producción de vinos neutros, como los vinos espumoso y vinos de hielo. N 96 está recomendado especialmente para reiniciar una parada de fermentación debido a su fase de latencia corta y su buena cinética de fermentación. No necesita mucho nitrógeno durante la fermentación.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte - se aconseja controlar la temperatura
- Factor de conversión: 0.58 - 0.63

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 11 °C
- Rango óptima de temperatura: 12 - 28 °C; las temperaturas no deben exceder los 30 °C
- Osmotolerancia: 14.9 °Baumé
- Producción de SO₂: nada a muy baja
- Resistencia al alcohol: 16.5% vol
- Producción de espuma: muy baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol media: 5 - 7 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/L
- Producción de SO₂: medio

FENOTIPO

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

DOSIS

- Dosis aconsejada: 20 - 30 g/hL
- Para reiniciar una parada de fermentación: 60 - 100 g/hL

EMBALAJE

N 96 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.

