

ANCHOR LEGACY NT 112

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos tintos estructurados y con cuerpo.

ORIGEN

NT 112 es producto del programa de hibridación de levadura del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la vid y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

NT 112 se recomienda para la producción de vinos tintos con buena estructura tánica. Realza los aromas de moray grosella en el Cabernet Sauvignon y de frutos rojos y menta en el Syrah. Recomendada también para vinificar Cabernet Franc y Merlot. NT 112 puede producir SO₂ bajo condiciones de estrés, es decir, alto contenido en alcohol \geq 14% vol y bajas temperaturas de fermentación < 20 °C. Esto puede demorar la fermentación maloláctica.

CINÉTICA FERMENTATIVA

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 20 °C
- Rango óptimo de temperatura: 24 - 28 °C; las temperaturas no deben exceder los 30 °C
- Osmotolerancia: 14.4 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 20 °C: 16% vol
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 9 - 11 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.4 g/L
- Producción de SO₂: mediana a alta bajo condiciones de alto estrés
- Requerimiento de nitrógeno: bajo a medio

FENOTIPO

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

DOSIS

30 g/hL

EMBALAJE

NT 112 está 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.

