

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINO TINTO

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

ORIGEN

Cepa NT 116 obtenida de la colección de microorganismos del Institute de la Viña y del Vino ARC InfruitecNietvoorbij, Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

NT 116 es tolerante a altas concentraciones de azúcar y alcohol, lo que la hace apropiada para la producción de vinos tintos estructurados destinados a la crianza en barricas. Esta adaptada a la vinificación de las cepas Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

CINÉTICA FERMENTATIVA

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 11 °C
- Rango óptimo de temperatura: 13 - 28 °C; las temperatura no deben exceder los 30 °C
- Resistencia al alcohol: 16%
- Osmotolerancia: 14.4 °Baumé
- Producción de espuma: baja
- Muy apropiada para maceración en frío

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/L
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: POF(-)

FENOTIPO

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

DOSIS

30 g/hL

EMBALAJE

NT 116 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.

