

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINO BLANCO

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos blancos aromáticos, tropicales y crujientes.

ORIGEN

NT 116 es producto del programa de hibridación de levadura del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el institute de investigación de la vifia y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

NT 116 es ideal para la producción de vinos blancos jóvenes aromáticos. Realza los aromas de los tioles volátiles (granada, pomelo y guayaba) y produce ésteres de acetate (mezcla de frutas tropicales). Realza también los aromas cítricos de los vinos. La NT 116 se recomienda para vinificar Macabeo, Airén, Malvar, Verdejo, Sauvignon blanc, Albariño, Godello, Treixadura, Palomino y Pardina.

CINÉTICA FERMENTATIVA

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 11 °C
- Rango óptimo de temperatura: 12 - 16 °C
- Osmotolerancia: 14.4 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 15 °C: 16% vol
- Producción de espuma: baja

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: bajo

FENOTIPO

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

DOSIS

20 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.

