

ANCHOR LEGACY NT 202

Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos tintos aromáticos y complejos.

ORIGEN

NT 202 es producto del programa de hibridación de levaduras del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la vid y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIONES

NT 202 realza los aromas a frutos rojos en el Cabernet Sauvignon y a frutos rojos del Merlot, Tempranillo, Syrah y Pinot Noir. Se recomienda para la producción de vinos tintos con o sin crianza en madera. Cuando se la compara con otras cepas para vino tinto, la NT 202 tiene una alta tolerancia al alcohol, buena utilización de la fructuosa y un efecto estimulante sobre la fermentación maloláctica. Por lo tanto es especialmente adecuada para la vinificación de mostos con alto contenido de azúcar en los que la alta graduación alcohólica al final de la fermentación pueden causar fermentaciones lentas o paradas fermentativas y / o fermentaciones malolácticas problemáticas.

CINÉTICA FERMENTATIVA

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 18 °C - no adecuada para inocularlas en frío antes de la fermentación
- Rango óptima de temperatura: 20 - 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 - 12 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/L
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio

FENOTIPO

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

DOSIS

30 g/hL

EMBALAJE

NT 202 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.

