

ANCHOR LEGACY NT 112

Levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins rouges charpentés et structurés.

ORIGINE

NT 112 sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch- Afrique du Sud.

APPLICATION

NT 112 permet la production de vins rouges aux notes agréables de fruits rouges, et d'épices possédant une structure tannique puissante. NT 112 favorise les notes de mûres et de cassis sur les Cabernet Sauvignon et les arômes mentholés des Syrah. NT 112 permet d'obtenir des vins de Flash détente et de thermovinification ayant une bonne complexité aromatique. NT 112 est aussi adaptée à la vinification des cépages Cabernet Franc, Carignan, Tannat. Cependant il est à noter que NT 112 peut produire du SO₂ en conditions de stress (ex: degré alcoolique > 14%, température < 20 °C) et dans ce cas retarder le départ de la fermentation malo-lactique.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: Il est conseillé de contrôler la température
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.57 - 0.62

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 20 °C
- Températures optimales: 24 - 28 °C; la température ne doit pas excéder 30 °C
- Osmotolérance: 260 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 20 °C: 16% vol
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 9 - 11 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g/L
- Production de SO₂: moyenne à élevée selon les conditions de stress
- Besoin en azote: moyen

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF-)

DOSES D'EMPLOI

30 g/hL

CONDITIONNEMENT

NT 112 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15 °C) et sec.

