

# ANCHOR LEGACY NT 202

Levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins rouges aromatiques et complexes.

## ORIGINE

La levure NT 202 est un produit issu du programme d'hybridation réalisé par l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec Nietvoorbij de Stellenbosch en Afrique du Sud.

## APPLICATION

NT 202 permet de révéler les arômes de fruits rouges et de menthe du Cabernet sauvignon, et les arômes de fruits rouges du Merlot. Cette souche donne d'excellents résultats pour la vinification des vins rouges élevés en barrique. Cette levure a une forte tolérance à l'alcool, elle peut être utilisée sur des moûts riches en sucres. NT 202 présente un effet inductif sur la fermentation malolactique (départ favorisé).

## CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: Il est conseillé de contrôler la température
- Facteur de conversion: 0.57 - 0.62

## CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 18 °C - ne se prête pas à la macération préfermentaire à froid
- Températures optimales: 20 - 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 - 12 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g/L
- Pas de production de SO<sub>2</sub>; ou très faible
- Besoin en azote: moyen

## PHÉNOTYPE

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

## DOSE D'EMPLOI

30 g/hL

## CONDITIONNEMENT

NT 202 est conditionnée en paquets sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

