

ANCHOR LEGACY NT 50

Levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins rouges fruités.

ORIGINE

NT 50 est un produit issu du programme d'hybridation de levure de l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec Nietvoorbij de Stellenbosch en Afrique du Sud.

APPLICATION

La souche NT 50 permet la production de vins rouges aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise et cerise), de baies noires (mûre et cassis) et d'épices. Cette levure est particulièrement adaptée à la vinification des cépages Syrah, Cabernet franc, Grenache, Pinot noir et Gamay, avec ou sans élevage en barriques.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 13 °C; la résistance de la levure à basse température permet son utilisation en macération pré-fermentaire à froid
- Températures optimales: 14 - 28 °C; pour éviter une fermentation trop rapide, il est conseillé de réguler la température (ne pas dépasser 30 °C)
- Osmotolérance: 260 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 20°C: 16.5% vol
- Production d'écume: moyenne

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 11 - 13 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L
- Production de SO₂: faible
- Besoin en azote: moyen

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: ambigu (POF+/-)

DOSE D'EMPLOI

30 g/hL

CONDITIONNEMENT

NT 50 est conditionnée sous vide en paquets de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

