

ANCHOR LEGACY N 96

Eine *Saccharomyces cerevisiae* (*bayanus*) stark gärende, universelle Weinhefe.

HERKUNFT

Stammsammlung des Reben- und Weininstituts ARC Infruitec-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika).

ANWENDUNG

N 96 lässt aufgrund ihrer neutralen Aromatik im Wein den Charakter der Rebsorte dominieren. Deshalb eignet sich diese Hefe auch hervorragend für die Herstellung von Sektgrundweinen. Ihre hohe Zuckertoleranz prädestiniert N 96 für die Bereitung von Eisweinen und die Behebung von Gärstockungen.

GÄRVERLAUF

- Zügige Zuckervergärung - Regulierung der Gärgeschwindigkeit durch Temperaturkontrolle
- Alkoholausbeute: 0.58 - 0.63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 11 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 12 - 28 °C; Temperatur sollte 30 °C nicht übersteigen
- Osmotoleranz: 10 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 16.5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.3 g/L
- SO₂-Bildung: durchschnittlich
- Stickstoffbedarf: gering

PHÄNOTYP

- Killer: positiv
- Cinnamyl decarboxylase aktivität: positiv (POF+)

DOSIERUNG

20 - 30 g/hL

VERPACKUNG

N 96 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

