

ANCHOR LEGACY NT 116 | ROTWEIN

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung von vollmundigen Rotweinen.

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm am Reben- und Weininstitut ARC-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika).

ANWENDUNG

Hohe Zucker- und Alkoholtoleranz prädestinieren NT 116 für die Herstellung sortentypischer, körperreicher Rotweine, die für den Ausbau im Holzfass gedacht sind, insbesondere der Rebsorten Spätburgunder, Regent, Lemberger, St. Laurent, Acolon, Merlot, Samtrot und Cabernet Sauvignon.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase - zügige Vergärung, kühle Gärtemperaturen sind empfehlenswert
- Alkoholausbeute: 0.57 - 0.62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 11 °C - besondere Eignung für Kaltmazeration
- Optimaler Temperaturbereich: 13 - 28 °C; Temperatur sollte 30 °C nicht übersteigen
- Osmotoleranz: 100 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 15 °C: 16% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 12 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.3 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: mittelmäßig

PHÄNOTYP

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

DOSIERUNG

30 g/hL

VERPACKUNG

NT 116 ist im 1 kg-Vakuumbutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

