

ANCHOR LEGACY NT 50

Eine *Saccharomyces cerevisiae* Hybridhefe zur Herstellung von fruchtigen Rotweinen

HERKUNFT

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

ANWENDUNG

NT 50 eignet sich für die Herstellung würziger, körperreicher Rotweine mit Tanninstruktur in Maischegärung, insbesondere der Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Lemberger. In Kaltgärung lassen sich auch sehr ansprechende Roséweine erzeugen.

GÄRVERLAUF

- Zügige Vergärung - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute: 0.57 - 0.62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 13 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 14 - 28 °C; Temperatur sollte 30 °C nicht übersteigen
- Osmotoleranz: 100 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 20 °C: 16.5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
- Neigung zur Schaumgärung: durchschnittlich

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 11 - 13 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0.3 g/L
- SO₂-Bildung: sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

PHÄNOTYP

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

DOSIERUNG

30 g/hL

VERPACKUNG

NT 50 ist im 1 kg-Vakuumbbeutel und muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

