

ANCHOR LEGACY NT 112

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* híbrida para a produção de vinhos tintos encorpados e estruturados.

ORIGEM

A levedura NT 112 foi selecionada no Instituto da Vinha e do Vinho ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

A NT 112 permite produzir vinhos tintos com notas frutadas agradáveis (frutos vermelhos) e com estrutura tânica firme. Realça os aromas de amora silvestre e groselha negra na Touriga Nacional e Touriga Franca e frutos vermelhos e menta no Shiraz. É particularmente adequado para a vinificação de Cabernet Franc, Syrah, Alicante Bouschet e Alfrouxeiro. A NT 112 pode produzir SO₂ em condições de estresse: elevado teor alcoólico (>14%) e temperaturas de fermentação baixas (<20 °C), o que pode atrasar a FML. Esta característica torna esta levedura adaptada a vinhos destinados a micro oxigenação.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Bom fermentador: controlo de temperatura aconselhado
- Factor de conversão: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 20 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 24 - 28 °; a temperatura não ultrapassar os 30 °C
- Osmotolerância: 260 g/L açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 16% vol
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 9 - 11 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente inferior: geralmente inferior a 0.4 g/L
- Produção de SO₂: média-alta em caso de estresse (álcool > 4% e temperatura <20 °C)
- Exigência em azoto; baixa a média

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Atividade cinamil descarboxilase: negativa (POF-)

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

NT 112 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, selado na sua embalagem original.

