

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINHO BRANCO

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* híbrida para a produção de vinhos brancos aromáticos, tropicais e crocantes.

ORIGEM

Instituto de Investigação da Vinha e do Vinho do Conselho de Investigação Agrícola, em Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

A NT 116 é ideal para a produção de vinhos brancos e rosés jovens e de introdução imediata no mercado. Realça os aromas de tióis voláteis (maracujá, toranja e goiaba) e produz ésteres (salada de frutos tropicais). Intensifica particularmente os aromas de toque cítrico. A NT 116 é recomendada para vinificação das seguintes castas: Azal, Trajadura, Síria, Malvasia, Vital, Seara Nova, Rabo-de-Ovelha e Boal.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fermentador muito forte: aconselha-se fermentação a frio
- Factor de conversão: 15.87 - 17.24

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 11 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 12 - 16 °C
- Osmotolerância: 260 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 15 °C: 16%
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 5 - 7 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Necessidades de azoto: baixa

FENÓTIPO

- Killer: positivo
- Actividade cinamil decarboxilase: negativo (POF-)

DOSAGEM

20 g/hL

EMBALAGEM

NT 116 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantida em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, selado na sua embalagem original.

