

ANCHOR LEGACY NT 116 | VINHO TINTO

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

ORIGEM

A NT 116 é uma levedura do programa de hibridação do ARC Infruitec-Nietvoorbij, o Instituto de Investigação da Vinha e do Vinho do Conselho de Investigação Agrícola, em Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

A tolerância da NT 116 a mostos ricos em açúcar e teores alcoólicos elevados tornam-na adequada para a produção de vinhos tintos muito encorpados destinados a estágio em barrica. A NT 116 inaltece os aromas de amora silvestre e groselha negra Shiraz e no Cabernet Sauvignon e o aroma a frutos vermelhos no Merlot, bem como nas castas Mureto, Bastardo, Tinta Barroca, Touriga Nacional, etc.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte: controlo de temperatura aconselhado
- Factor de conversão: 16.13 - 17.54

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 11 °C – recomendado em macerações pré-fermentativas a frio
- Intervalo de temperatura ideal: 13 - 28 °C; a temperatura não deve exceder os 30 °C
- Osmotolerância: 260 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 16%
- Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 9 -12 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente inferior a 0.3 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Exigência em azoto: média

FENÓTIPO

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

DOSAGEM

30 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.

