

ANCHOR LEGACY NT 202

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* híbrida para a produção de vinhos tintos aromáticos e complexos.

ORIGEM

A NT 202 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 NT 202 inaltece os aromas a frutos vermelhos e menta no Cabernet Sauvignon e os aromas a frutos vermelhos, amoras silvestres e groselha negra no Merlot. Recomendada para a produção de vinhos tintos das castas Alfrocheiro, Aragonez, Baga, Castelão, e Trincadeira, com ou sem estágio em barricas de madeira. A NT 202 tem elevada tolerância ao álcool, boa utilização de frutose e efeito estimulante da fermentação maloláctica (FML), quando comparada com outras estirpes para vinho tinto. É por isso especialmente adequada para a vinificação de mostos com alto teor de açúcar, onde o teor alcoólico elevado no final da fermentação pode potencialmente causar fermentações alcoólicas lentas ou paradas e/ou FML problemáticas.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fermentador forte: controlo de temperatura aconselhado
- Factor de conversão: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 18 °C - não aconselhável em contato pelicular pré-fermentativo a frio
- Intervalo de temperatura ideal: 20 - 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: normalmente abaixo de 0.3 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Exigência em azoto: médios

FENÓTIPO

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

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

NT 202 vem embalada em embalagens de vácuo de 1 kg. Deve ser mantido em lugar fresco (5 - 15 °C), seco, selado na sua embalagem original.

