

# NT 116

*Saccharomyces cerevisiae* hybrid

## Une levure pour la production de vins blancs aromatiques

### ORIGINE

NT 116 a été sélectionnée grâce à un programme d'hybridation de levures par le Département de Microbiologie et par l'Institut de Biotechnologie du Vin, de l'Université de Stellenbosch, Afrique du Sud.

### APPLICATION

Anchor NT 116 est idéale pour la production de vins blancs à rotation rapide. Cette levure permet la libération de thiols volatils (fruit de la passion, pamplemousse et goyave) et la production d'esters acétates (fruits tropicaux). Mais les vins sont surtout caractérisés par des arômes d'agrumes. Anchor NT 116 est recommandée pour la vinification du Chardonnay, Chenin blanc, Sauvignon blanc et Pinot gris.

### CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: il est conseillé de contrôler la température
- Facteur de conversion<sup>1</sup>: 0.58 - 0.63

### CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 11 °C
- Températures optimales: 12 - 16 °C
- Osmotolérance<sup>2</sup>: 260 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool<sup>3</sup> à 15 °C: 16% vol.
- Production d'écume: faible

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 5 - 7 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/l
- Production de SO<sub>2</sub>: inexistante à très faible
- Besoin en azote: faible

### PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF -)

### DOSE D'EMPLOI

- 20 g/hl

### CONDITIONNEMENT

Anchor NT 116 est conditionnée sous vide en paquets de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5 - 15 °C) et sec.

1. Le facteur de conversion de sucre (°Brix) en alcool (% v/v) dépend de la concentration de sucre initiale du moût de raisin, du sucre résiduel du vin final, de la température de fermentation et du type de récipient de fermentation.
2. L'osmotolérance est la concentration de sucre la plus élevée qu'une levure peut fermenter jusqu'à l'état sec (sous condition d'être utilisée en conformité avec les recommandations d'Anchor Yeast dans les moûts de raisins sains).
3. La tolérance à l'alcool dépend de la température de fermentation. Plus la température de fermentation est élevée, plus il y a un effet toxique d'alcool sur les membranes des cellules de levure produisant donc une tolérance à l'alcool plus basse.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

