

# NT 112

*Saccharomyces cerevisiae* hybrid

## Levure pour l'obtention de vins rouges structurés

### ORIGINE

NT112 sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch- Afrique du Sud.

### APPLICATION

NT 112 permet la production de vins rouges aux notes agréables de fruits rouges, et d'épices possédant une structure tannique puissante. NT112 favorise les notes de mûres et de cassis sur les Cabernet Sauvignon et les arômes mentholés des Syrah. Anchor NT 112 permet d'obtenir des vins de Flash détente et de thermovinification ayant une bonne complexité aromatique. Anchor NT 112 est aussi adaptée à la vinification des cépages Cabernet Franc, Carignan, Tannat. Cependant il est à noter que NT 112 peut produire du SO<sub>2</sub> en conditions de stress ( ex: degré alcoolique >14%, température <20°C) et dans ce cas retarder le départ de la fermentation malo-lactique.

### CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: Il est conseillé de contrôler la température moyen
- Rendement sucre/alcool
- Facteur de conversion<sup>1</sup>: 0.57 - 0.62

### CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 20°C
- Températures optimales: 24 - 28°C, la température ne doit pas excéder 30°C
- Osmotolérance<sup>2</sup>: 260 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool<sup>3</sup> à 20°C: 16% vol
- Production d'écume: faible

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 9 - 11 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.4 g /l
- Production de SO<sub>2</sub>: moyenne à élevée selon les conditions de stress
- Besoin en azote: moyen

### PHÉNOTYPE

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

### DOSES D'EMPLOI

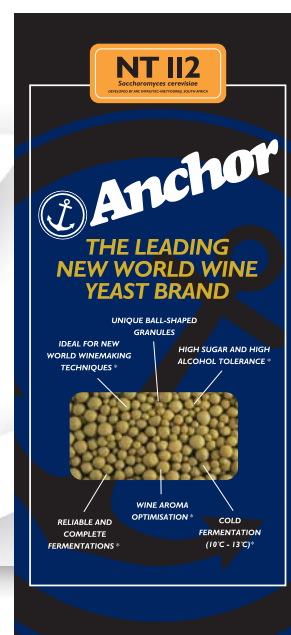
- 30 g/hl

### CONDITIONNEMENT

NT 112 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en 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.
4. Il est déconseillé d'avoir des températures élevées (>25°C) au début de la fermentation parce qu'elles peuvent nuire à la levure bourgeonnante et aussi aux membranes des cellules de levure lorsqu'un niveau de 10% d'alcool est atteint.

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.



## OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5  
2196 boulevard de la Lironde  
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrands.com  
www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

DISTRIBUTOR:

**LA LITTORALE**  
Groupe ERBSLOH

www.lalittorale.fr



**Anchor**  
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND