

NT 50

Saccharomyces cerevisiae hybrid

Une levure pour la production de vins rouges fruités

ORIGINE

NT 50 est un produit issu du programme d'hybridation de levure de l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec Nietvoorbij de Stellenbosch en Afrique du Sud.

APPLICATION

La souche NT 50 permet la production de vins rouges aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise et cerise), de baies noires (mûre et cassis) et d'épices. Cette levure est particulièrement adaptée à la vinification des cépages Syrah, Cabernet franc, Grenache, Pinot noir et Gamay, avec ou sans élevage en barriques.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: il est conseillé de contrôler la température
- Facteur de conversion¹: 0.57 - 0.62

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 13°C
La résistance de la levure à basse température permet son utilisation en macération pré-fermentaire à froid
- Températures optimales⁴: 14 - 28°C
Pour éviter une fermentation trop rapide, il est conseillé de réguler la température (ne pas dépasser 30°C)
- Osmotolérance²: 260 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool³ à 20°C: 16.5% vol.
- Production d'écume: moyenne

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 11 - 13 g/l
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/l
- Production de SO₂: faible
- Besoin en azote: moyen

PHÉNOTYPE

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: ambigü (POF +/-)

DOSE D'EMPLOI

- 30 g/hl

CONDITIONNEMENT

Anchor NT 50 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.

4. Il est déconseillé d'avoir des températures élevées (>25°C) au début de la fermentation. Elles peuvent nuire à la multiplication des cellules de levures.

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 ERBSLÖH

www.lalittorale.fr



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND