

NT 116

Saccharomyces cerevisiae hybrid

Levure pour l'élaboration de vins rouges aromatiques et charpentés

ORIGINE

NT116 sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch-Afrique du Sud.

APPLICATION

NT 116 est une levure avec une grande tolérance au sucre élevée et une grande résistance à l'alcool. Anchor NT 116 favorise l'obtention des vins rouges aromatiques et charpentés. NT116 met en valeur les arômes de mûres et de cassis sur les Syrah et les arômes de fruits rouges sur les Merlot.

CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Fermentation rapide: Il est conseillé de contrôler la température
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion¹: 0.57 - 0.62

CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES

- Tolérance au froid: 11°C
La résistance de la levure à basse température permet son utilisation en macération pré-fermentaire à froid
- Températures optimales: 13 - 28°C
- Osmotolérance²: 260 g/l sucre
- Tolérance à l'alcool³ à 20°C: 15% vol
- Production d'écume: faible

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

- Production de glycérol: 9 - 12 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: négative (POF -)

DOSES D'EMPLOI

- 30 g/hl

CONDITIONNEMENT

NT 116 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 ERBSLÖH

www.lalittorale.fr



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND