

NT 202

Saccharomyces cerevisiae

Levadura para la producción de vinos tintos aromáticos

ORIGEN

NT 202 es producto del programa de hibridación de levaduras del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la viña y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

USO

NT 202 realza los aromas a frutos rojos y menta en el Cabernet Sauvignon y a frutos rojos del Merlot, Tempranillo, Syrah y Pinot Noir. Se recomienda para la producción de vinos tintos con o sin crianza en madera. Cuando se la compara con otras cepas para vino tinto, la NT 202 tiene una alta tolerancia al alcohol, buena utilización de la fructuosa y un efecto estimulante sobre la fermentación maloláctica. Por lo tanto es especialmente adecuada para la vinificación de mostos con alto contenido de azúcar en los que la alta graduación alcohólica al final de la fermentación pueden causar fermentaciones lentas o paradas fermentativas y / o fermentaciones malolácticas problemáticas.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte - se aconseja controlar la temperatura
- Factor de conversión¹: 0.57 - 0.62

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 18°C - no adecuada para inocularlas en frío antes de la fermentación
- Rango óptimo de temperatura⁴: 20 - 28°C - las temperaturas no deben exceder los 30°C
- Osmotolerancia²: 14.4 °Baumé
- Tolerancia al alcohol³ a 20°C: 16% vol
- Producción de espuma: baja

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol 9 - 12 g/l
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/l
- Producción de SO₂: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio

FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: negativa (POF -)

DOSIS

30 g/hl

EMBALAJE

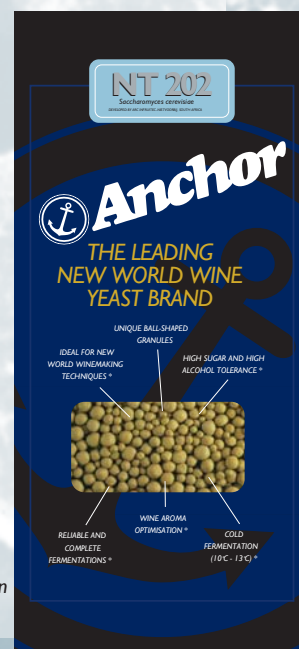
NT 202 está envasada al vacío en paquetes de 1kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15°C), en su embalaje original sellado.

1. El factor de conversión de azúcar (°Brix) a alcohol (% v/v) depende de la concentración inicial de azúcar del mosto de uva, el azúcar residual en el vino final, la temperatura de fermentación y el tipo de depósito de fermentación.

2. Osmotolerancia es la concentración de azúcar más alta que una levadura puede fermentar, si se la usa de acuerdo a las recomendaciones de Anchor Yeast en mosto de uvas sanas.

3. La tolerancia al alcohol depende de la temperatura de fermentación. A mayor temperatura de fermentación, mayor será el efecto tóxico del alcohol sobre las membranas de las células de la levadura y por lo tanto bajará la tolerancia al alcohol.

4. Las temperaturas altas (>25°C) al comienzo de la fermentación no son aconsejables, dado que pueden afectar a la implantación de la levadura y, después de alcanzar un 10% de alcohol, pueden dañar las membranas celulares.



www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX + 27 21 534 3881



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND