

# NT 112

*Saccharomyces cerevisiae*

## Levadura para producir vinos tintos complejos y estructurados

### ORIGEN

NT 112 es producto del programa de hibridación de levadura del ARC Infruitec-Nietvoorbij, el instituto de investigación de la viña y el vino del Consejo de Investigación de Agricultura, Stellenbosch, Sudáfrica.

### USO

NT 112 se recomienda para la producción de vinos tintos con buena estructura tánica. Realza los aromas de mora y grosella en el Cabernet Sauvignon y de frutos rojos y menta en el Syrah. Recomendada también para vinificar Cabernet Franc y Merlot. NT 112 puede producir SO<sub>2</sub> bajo condiciones de estrés, es decir alcoholes muy altos 14% y bajas temperaturas de fermentación <20°C. Esto puede demorar la fermentación maloláctica.

### CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte - se aconseja controlar la temperatura
- Factor de conversión<sup>1</sup>: 0.57 - 0.62

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 20°C
- Rango óptimo de temperatura<sup>4</sup>: 24 - 28°C - las temperaturas no deben exceder los 30°C
- Osmotolerancia<sup>2</sup>: 14.4°Baumé
- Tolerancia al alcohol<sup>3</sup> a 20°C: 16.5% vol
- Producción de espuma: baja

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 9 - 11 g/l
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.4 g/l
- Producción de SO<sub>2</sub>: mediana a alta bajo condiciones de alto estrés
- Requerimiento de nitrógeno: bajo a medio

### FENOTIPO

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

### DOSIS

30 g/hl

### EMBALAJE

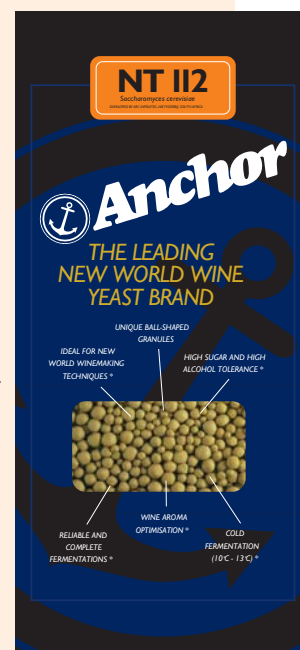
NT 112 está envasada al vacío en paquetes de 1kg. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15°C), en su embalaje original sellado.

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](http://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