

# NT 116

## Saccharomyces cerevisiae

### Levadura para producir vinos blancos y rosados, frescos y aromáticos

#### ORIGEN

NT 116 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 116 es ideal para la producción de vinos blancos jóvenes aromáticos. Realza los aromas de los tioles volátiles (granada, pomelo y guayaba) y produce ésteres de acetato (mezcla de frutas tropicales). Realza también los aromas cítricos de los vinos. La NT 116 se recomienda para vinificar Macabeo, Airén, Malvar, Verdejo, Sauvignon blanc, Albariño, Godello, Treixadura, Palomino y Pardina.

#### CINÉTICA FERMENTATIVA

- Fermentador fuerte - se aconseja controlar la temperatura
- Factor de conversión<sup>1</sup>: 0.58 - 0.63

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 11°C
- Rango óptimo de temperatura: 12 - 16°C
- Osmotolerancia<sup>2</sup>: 14.4°Baumé
- Tolerancia al alcohol<sup>3</sup> a 15°C : 16% vol
- Producción de espuma: baja

#### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 5 - 7 g/l
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/l
- Producción de SO<sub>2</sub>: nada o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: bajo

#### FENOTIPO

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

#### DOSIS

20 g/hl

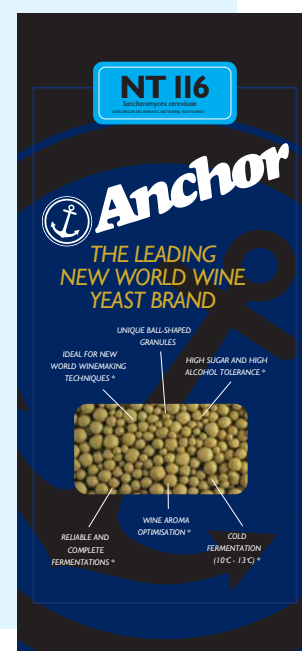
#### EMBALAJE

NT 116 viene 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.



[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