

# NT 50

*Saccharomyces cerevisiae*

## Levadura para la producción de vinos tintos afrutados con taninos armoniosos

### ORIGEN

NT 50 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 50 realza los aromas de frutos rojos (fresa, grosella y cereza), frutos negros (mora y casis) y especias de los vinos tintos. Se recomienda en vinos con o sin crianza en madera. Muy adecuada para vinificar Tempranillo, Syrah, Mencía, Cariñena, Merlot, Garnacha y Pinot Noir.

### CINÉTICA FERMENTATIVA

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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 13°C - adecuada para inocular en maceraciones prefermentativas en frío
- Rango óptimo de temperatura<sup>4</sup>: 14 - 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% vol
- Producción de espuma: media

### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 11 - 13 g/l
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.3 g/l
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio

### FENOTIPO

- Killer: positivo
- Actividad de la cinnamil descarboxilasa: ambigua (POF +/-)

### DOSIS

30 g/hl

### EMBALAJE

NT 50 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.

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 3811



**Anchor**  
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND