

# N 96

## Saccharomyces cerevisiae (bayanus)

### Gärkräftige Hefe für neutrale (Sektgrund) weine

#### HERKUNFT

Stammsammlung des Reben- und Weininstituts ARC Infruitec - Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika);  
GMO-frei.

#### ANWENDUNG

N 96 lässt aufgrund ihrer neutralen Aromatik im Wein den Charakter der Rebsorte dominieren. Deshalb eignet sich diese Hefe auch hervorragend für die Herstellung von Sektgrundweinen. Ihre hohe Zuckertoleranz prädestiniert N 96 für die Bereitung von Eisweinen und die Behebung von Gärstockungen.

#### GÄRVERLAUF

- Zügige Zuckervergärung - Regulierung der Gärgeschwindigkeit durch Temperaturkontrolle
- Alkoholausbeute! 0,58 - 0,63

#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich<sup>4</sup>: 12 - 28°C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen
- Kältetoleranz: 11°C
- Osmotoleranz<sup>2</sup>: 110 °Oe
- Alkoholtoleranz<sup>3</sup> bei 15°C: 17% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO<sub>2</sub>: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,3 g/l
- SO<sub>2</sub>-Bildung: durchschnittlich
- Stickstoffbedarf: gering

#### PHÄNOTYP

Killer positiv

#### DOSIERUNG

20 - 30 g/hl

#### VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bitte im 1 kg-Vakuumbeutel bei 5 - 15°C trocken lagern.

1. Die Alkoholausbeute, angegeben als Umrechnungsfaktor von Extrakt (°Brix bzw. 4 °Oe) auf Ethanol (% vol), ist abhängig vom Ausgangsmostgewicht, dem Restzuckergehalt im Wein, der Gärtemperatur und dem Material sowie der Geometrie des Gärtanks.

2. Als Osmotoleranz wird hier das höchstmögliche Mostgewicht eines Mostes aus gesundem Lesegut bezeichnet, das die Hefe restzuckerfrei vergären kann, sofern sie nach Herstellerempfehlungen angewendet wird.

3. Die Alkoholtoleranz ist von der Gärtemperatur abhängig. Je höher die Temperatur ist, desto größer ist die toxische Wirkung des gebildeten Alkohols auf die Hefezellwand, desto geringer ist demnach ihre Alkoholtoleranz.

4. Hohe Temperaturen (> 25 °C) zu Beginn der Gärung sind nicht empfehlenswert, da sie die Sprossung der Hefe beeinträchtigen. Im folgenden Gärverlauf verursachen hohe Gärtemperaturen ab einem Alkoholgehalt von etwa 10 %vol Schädigungen der Hefezellen.

[www.anchorwineyeast.com](http://www.anchorwineyeast.com)

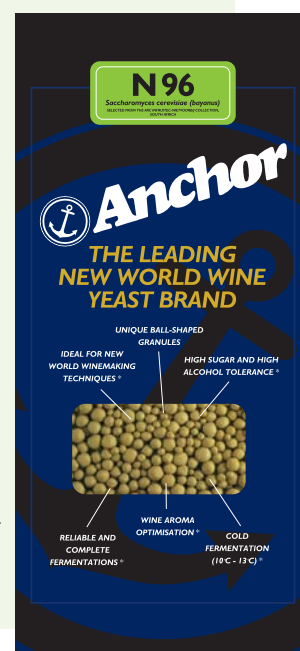
ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

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



**Anchor**  
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND



Saccharomyces