

NT 116

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für fruchtbetonte, körperreiche Rotweine

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm am Reben- und Weininstitut ARC-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika); GMO-frei.

ANWENDUNG

Hohe Zucker- und Alkoholtoleranz prädestinieren NT 116 für die Herstellung sortentypischer, körperreicher Rotweine, die für den Ausbau im Holzfass gedacht sind, insbesondere der Rebsorten Spätburgunder, Regent, Lemberger, St. Laurent, Acolon, Merlot, Samtrot und Cabernet Sauvignon.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase - zügige Vergärung, kühle Gärtemperaturen sind empfehlenswert
- Alkoholausbeute¹: 0,57 - 0,62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich⁴: 13 - 28°C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen
- Kältetoleranz: 11°C - besondere Eignung für Kaltmazeration
- Osmotoleranz²: 100 °Oe
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C: 16% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 12 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,3 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: mittelmäßig

PHÄNOTYP

Killer positiv

DOSIERUNG

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 Restzuckeranteil 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

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