

NT 202

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für gehaltvolle, strukturierte Rotweine

HERKUNFT

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

ANWENDUNG

NT 202 eignet sich besonders für die Herstellung gehaltvoller, strukturierter und im Aroma komplexer Rotweine in Maischegärung sowie von Roséweinen aus den Rebsorten Spätburgunder, Regent, Lemberger, Acolon und anderen Neuzüchtungen. NT 202 begünstigt die Bildung von Aromen nach roten Beeren und Minze bei Cabernet Sauvignon, nach Brombeeren bei Merlot.

Hohe Zucker- und Alkoholtoleranz sowie die restlose Verstoffwechslung von Fruktose prädestinieren NT 202 für die Vergärung zuckerreicher Moste. Verglichen mit anderen Hefestämmen wirkt NT 202 stimulierend auf einen nachfolgenden biologischen Säureabbau.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase
- Zügige Vergärung - es empfiehlt sich die Kontrolle der Gärtemperatur
- Alkoholausbeute!:

0,57 - 0,62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich⁴:
- Kältetoleranz:
- Osmotoleranz²:
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C:
- Resistenz gegenüber freiem SO₂:
- Neigung zur Schaumgärung:

20 - 28°C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen

18°C

102 °Oe

16% vol

50 mg/l

gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin:
- Bildung von flüchtiger Säure:
- SO₂-Bildung:
- Stickstoffbedarf:

9 - 12 g/l

< 0,3 g/l

keine bis sehr niedrig

durchschnittlich

PHÄNOTYP

Killer positiv

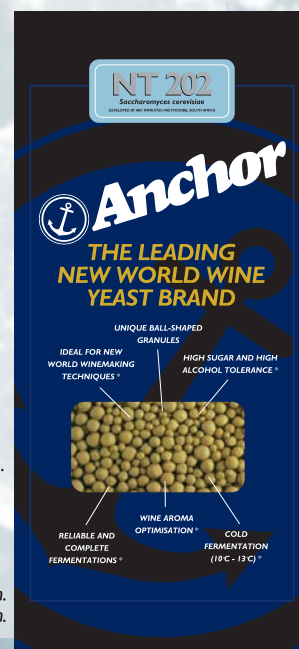
DOSIERUNG

30 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bitte im 1kg-Vakuumbutel 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