

# NT 45

## Saccharomyces cerevisiae

### Gärkräftige Hefe für sortentypische Rot- und Weißweine mit feinen Fruchtnoten

#### HERKUNFT

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

#### ANWENDUNG

NT 45 eignet sich hervorragend für die Herstellung sortentypischer Rotweine, die früh füllfertig sein sollen. In Verbindung mit einer Kaltmazeration begünstigt NT 45 die Bildung fruchtiger Aromen. Sehr gute Erfahrungen wurden bisher mit Portugieser, Schwarzriesling und Müller-Thurgau gemacht. Mit NT 45 vergorene Rosés, Weißherbste, Schiller und Rotlinge werden mit würzig, frisch und stoffig beschrieben.

#### GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase
  - Zügige, vollständige Zuckervergärung
  - Alkoholausbeute!:
- 0,57 - 0,62

#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich<sup>4</sup>: 14 - 28°C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen
- Kältetoleranz: 13°C
- Osmotoleranz<sup>2</sup>: 98 °Oe
- Alkoholtoleranz<sup>3</sup> bei 15°C: 15% 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: sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich

#### 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 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)

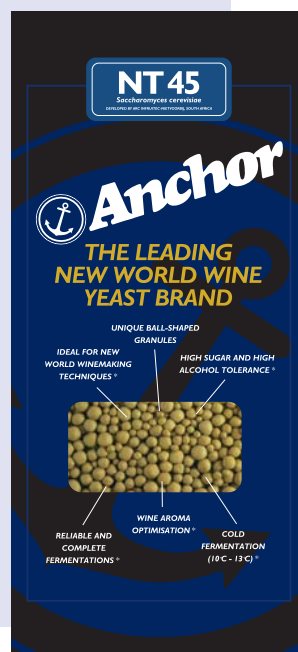
ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

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



**Anchor**  
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND



Saccharomyces cerevisiae