

NT 112

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für fruchtige, würzige Rotweine

HERKUNFT

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

ANWENDUNG

Die Vergärung roter Traubenmoste und -maischnen mit NT 112 ergibt Rotweine mit kerniger Tanninstruktur. NT 112 begünstigt in Cabernet Sauvignon die Bildung von Brombeer- und schwarzen Johannisbeeraromen. Die Rebsorten Portugieser, Schwarzriesling und Trollinger liefern gehaltvolle, würzige Rotweine mit gutem Alterungspotential. Unter Stress, d.h. bei Alkoholgehalten über 14% vol und Gärtemperaturen unter 20°C, kann NT 112 SO₂ in Konzentrationen bilden, die den biologischen Säureabbau verzögern. NT 112 wird daher nur dann empfohlen, wenn dem BSA eine Mikrooxidation vorangehen soll.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase
- Zügiger Gärverlauf - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute!:

0,57 - 0,62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich⁴: 24 - 28°C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen
- Kältetoleranz: 20°C
- Osmotoleranz²: 105 °Oe
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C: 16,5% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 11 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,4 g/l
- SO₂-Bildung: mittelmäßig bis hoch unter schwierigen Gärbedingungen
- Stickstoffbedarf: gering bis mittelmäßig

PHÄNOTYP

Killer positiv

DOSIERUNG

30 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bitte im 1 kg-Vakuumbbeutel 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.

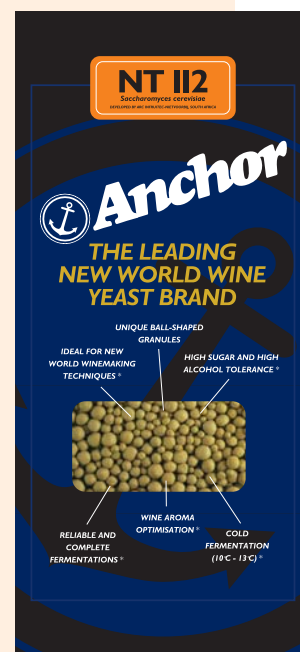
www.anchorwineyeast.com

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