

# ANCHOR LEGACY N96

'n *Saccharomyces cerevisiae* (*bayanus*) sterk fermenterende, veeldoelige wyngis.

## OORSPRONG

Die LNR Infruitec-Nietvoorbij se wingerd- en wynnavorsings-instituut van die Lanbounavorsingsraad, Stellenbosch.

## TOEPASSING

N 96 is 'n neutrale wyngis, wat toelaat dat die kultivarkarakter die wynaroma oorheers. Dit is ook geskik vir die produksie van vonkelwyn en yswyn.

## FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Sterk fermenteerder: beheer spoed deur die temperatuur te verlaag
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

## TEGNIESE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 11 °C
- Optimum temperatuurreeks: 12 - 28 °C; temperature moenie 30 °C oorskrei nie
- Osmotoleransie: 27 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 20 °C: 16.5%
- Skuimproduksie: laag

## METABOLIESE EIENSKAPPE

- Vlughtigesuurproduksie: gewoonlik laer as 0.3 g/L
- SO<sub>2</sub>-produksie: gemiddeld
- Stikstofbehoefte: laag

## FENOTIPE

- Killer: positief
- Kaneelsuurdekarboksilase-aktiwiteit: swak positief (POF+)

## DOSIS

20 - 30 g/hL

## VERPAKKING

N 96 is vakuümverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklikke verpakking.

