

ANCHOR LEGACY NT 116 | WITWYN

'n *Saccharomyces cerevisiae* hibriedgis vir die produksie van aromatiese, tropiese en vars witwyne.

OORSPRONG

NT 116 is die produk van die gishibridisasie-program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch.

TOEPASSING

NT 116 is ideaal vir die produksie van witwyne vir vroeë vrystelling in die mark. Dit dra by tot vlugtige tioolaromas (grenadella, pomelo en koejawel) en produseer asetaat-esters (tropiese vrugteslaai). Dit verbeter spesifiek die sitrusaromas in wyn. NT 116 word aanbeveel vir die fermentasie van Chardonnay, Chenin blanc, Sauvignon blanc, Verdelho en Pinot gris.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Baie sterk fermenteerder: kouefermentasie word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

TEGNIESE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 11 °C
- Optimum temperatuurreeks: 12 - 16 °C
- Osmotoleransie: 26 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 15 °C: 16%
- Skuimproduksie: laag

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 5 - 7 g/L
- Vlugtigesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.3 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: laag

FENOTIPE

- Killer: positief
- Kaneelsuurdekarboksilase-aktiwiteit: negatief (POF-)

DOSIS

20 g/hL

VERPAKKING

NT 116 is vakuumverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

