

ANCHOR LEGACY NT 202

'n *Saccharomyces cerevisiae* hibriedgis vir die produksie van aromatiese en komplekse rooiwye.

OORSPRONG

NT 202 is die produk van die gishibridisasie- program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsings-instituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch.

TOEPASSING

NT 202 bevorder rooibessiegeure in Cabernet Sauvignon en Merlot en swartbessie-, braambessie-, tabak- en pruim- aromas in Pinotage. Dit word aanbeveel vir die produksie van rooiwye met of sonder vatveroudering. NT 202 het 'n hoë alkoholtoleransie, goeie fruktosebenutting en 'n stimulerende effek op AMG in vergelyking met ander rooiwinygrasse. Dit is dus veral geskik vir die fermentasie van hoë-suiker sap waar die uiteindelijke hoë alkohol aan die einde van fermentasie moontlik steek- of slepende alkoholiese fermentasie en/of problematiese AMG kan veroorsaak.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Sterk fermenteerder: temperatuurbeheer word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

TEGNIÛSE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 18 °C - nie geskik vir pre-fermentasie kouemaserasie
- Optimum temperatuurreeks: 20 - 28 °C; temperature moenie 30 °C oorskry nie
- Osmotoleransie: 26 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 20 °C: 16%
- Skuimproduksie: laag

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 9 - 12 g/L
- Vlughtigeesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.3 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: gemiddeld

FENOTIPE

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

DOSIS

30 g/hL

VERPAKKING

NT 202 is vakuumverpak in 1 kg-pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

