

# ANCHOR NT 112

*Saccharomyces cerevisiae*

'n Gis vir die produksie van VOLRONDE rooiwyne.

**ANCHOR  
NT 112**

**GESTRUKTUREERD**

'n Gis vir die produksie van volronde rooiwyne.

## OORSPRONG:

NT 112 is die produk van die gishibridisasie program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch, Suid-Afrika.

## TOEPASSING:

NT 112 word aanbeveel vir die produksie van rooiwyne met 'n ferm tannienstruktuur. Dit bevorder braambessie- en swartbessie aromas in Cabernet Sauvignon en rooi bessie- en mentgeure in Shiraz en Pinotage. Dit is ook geskik vir die fermentasie van Cabernet franc en Zinfandel. NT 112 kan SO<sub>2</sub> onder stres kondisies produseer, onder andere baie hoë alkohol > 14% en lae fermentasie temperature < 20°C. Dit kan potensieël die aanvang van AMG vertraag. NT 112 word dus aanbeveel vir wyne bestem vir mikrooksigening.

## FERMENTASIE EIENSKAPPE:

- Sterk fermenteerder: temperatuur beheer word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.57 - 0.62

## TEGNIIESE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	20°C
Optimum temperatuurreeks:	24 - 28°C. Temperature moet nie 30°C oorskry nie
Osmotoleransie:	26°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 20°C:	16%
Skuimproduksie:	laag

## METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	9 - 11 g/l
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.4 g/l
SO <sub>2</sub> produksie:	gemiddeld tot hoog onder stres kondisies
Stikstof behoefte:	laag tot gemiddeld

## FENOTIPE:

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

## DOSIS:

30 g/hl

## VERPAKKING:

NT 112 is vakuumverpak in 1 kg pakke. Stoor in 'n koel (5 - 15°C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.



**Anchor**  
OENOLOGY

Supporting you from grape to glass

Vir meer informasie, kontak Anchor Oenology:  
Tel: +27 (0)21 534 1351 | Email: oenology@anchor.co.za | www.anchor.co.za  
10 Cochrane Avenue, Epping, Cape Town, 7475

