

ANCHOR NT 116

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van VOLRONDE rooiwyne.

ANCHOR
NT 116

VOLROND

'n Gis vir die produksie van
volronde rooiwyne.

OORSPRONG:

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

TOEPASSING:

NT 116 se toleransie vir hoë suiker sap en hoë alkohol konsentrasies maak dit uiters geskik vir die produksie van volronde rooiwyne wat bestem is vir vatveroudering. NT 116 bevorder braambessie- en swartbessie aromas in Shiraz en Cabernet Sauvignon en rooi bessie aromas in Merlot.

FERMENTASIE EIENSKAPPE:

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

TEGNIÛSE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	11°C - geskik vir pre-fermentasie koue maserasie
Optimum temperatuurreeks:	13 - 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 - 12 g/l
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.3 g/l
SO ₂ produksie:	geen tot baie laag
Stikstof behoefte:	gemiddeld

FENOTIPE:

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

DOSIS:

30 g/hl

VERPAKKING:

NT 116 is vakuümverpak 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

