

ANCHOR NT 116

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van AROMATIESE- en VARS witwyne.

ANCHOR
NT 116

TROPIES EN VARS

'n Gis vir die produksie van
aromatiese- 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, Suid-Afrika.

TOEPASSING:

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

FERMENTASIE EIENSKAPPE:

- Baie sterk fermenteerder: koue fermentasie word aanbeveel
- Omsettingsfaktor: 0.58 - 0.63

TEGNIIESE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	11°C
Optimum temperatuurreeks:	12 - 16°C
Osmotoleransie:	26°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 15°C:	16%
Skuimproduksie:	laag

METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	5 - 7 g/l
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.3 g/l
SO ₂ produksie:	geen tot baie laag
Stikstof behoefte:	laag

FENOTIPE:

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

DOSIS:

20 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

