

ANCHOR NT 50

Saccharomyces cerevisiae

'n Gis vir die produksie van VRUGTIGE rooiwyne.

**ANCHOR
NT 50**

VRUGTIG

'n Gis vir die produksie van vrugtige rooiwyne.

OORSPRONG:

NT 50 is die produk van die gishibridisasie program van die LNR Infruitec-Nietvoorbij, die wingerd- en wynnavorsingsinstituut van die Landbounavorsingsraad, Stellenbosch, Suid-Afrika.

TOEPASSING:

NT 50 bevorder rooi bessie- (aarbei, framboos en kersie), swart bessie- (braambessie en swartbessie) en spesery aromas in rooiwyne. Dit is geskik vir wyn met of sonder houtveroudering. Dit is veral geskik vir die fermentasie van Shiraz (Syrah), Cabernet franc, Zinfandel, Grenache, Pinot noir, Pinotage en Gamay noir.

FERMENTASIE EIENSKAPPE:

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

TEGNIËSE EIENSKAPPE:

Koue toleransie:	13°C - geskik vir pre-fermentasie koue maserasie
Optimum temperatuurreeks:	14 - 28°C. Temperature moet nie 30°C oorskry nie
Osmotoleransie:	26.5°Balling / Brix
Alkohol toleransie by 20°C:	16.5%
Skuimproduksie:	gemiddeld

METABOLIESE EIENSKAPPE:

Gliserol produksie:	11 - 13 g/l
Vlugtige suur produksie:	oor die algemeen laer as 0.3 g/l
SO ₂ produksie:	laag
Stikstof behoefte:	gemiddeld

FENOTIPE:

- Killer: positief
- Kaneelsuurdekarboksilase aktiwiteit: positief of negatief (POF +/-)

DOSIS:

30 g/hl

VERPAKKING:

NT 50 is vakuümverpak in 1kg 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

