



NT 50

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für würzige, körperreiche Rotweine

HERKUNFT

Hybridisierungsprogramm am Reben- und Weininstitut ARC-Nietvoorbij (Stellenbosch, Südafrika); GMO-frei.

ANWENDUNG

NT 50 eignet sich für die Herstellung würziger, körperreicher Rotweine mit Tanninstruktur in Maischegärung, insbesondere der Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Lemberger. In Kaltgärung lassen sich auch sehr ansprechende Roséweine erzeugen.

GÄRVERLAUF

- Zügige Vergärung - es empfiehlt sich, die Gärtemperatur zu kontrollieren
- Alkoholausbeute!:

0,57 - 0,62

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich⁴:
- Kältetoleranz:
- Osmotoleranz²:
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C:
- Resistenz gegenüber freiem SO₂:
- Neigung zur Schaumgärung:

14 - 28 °C, Temperatur sollte 30°C nicht übersteigen

13°C

100 °Oe

16% vol

50 mg/l

durchschnittlich

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin:
- Bildung von flüchtiger Säure:
- SO₂-Bildung:
- Stickstoffbedarf:

11 - 13 g/l

< 0,3 g/l

sehr gering

durchschnittlich

PHÄNOTYP

- Killer

positiv

DOSIERUNG

- 30 g/hl

VERPACKUNG UND LAGERUNG

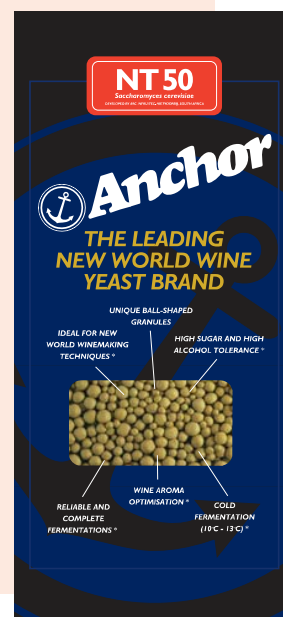
- Bitte im 1 kg-Vakuumbeutel bei 5 - 15°C trocken lagern.

1. Die Alkoholausbeute, angegeben als Umrechnungsfaktor von Extrakt (°Brix bzw. 4 °Oe) auf Ethanol (% vol), ist abhängig vom Ausgangsmostgewicht, dem Restzuckergehalt im Wein, der Gärtemperatur und dem Material sowie der Geometrie des Gärtanks.

2. Als Osmotoleranz wird hier das höchstmögliche Mostgewicht eines Mostes aus gesundem Lesegut bezeichnet, das die Hefe restzuckerfrei vergären kann, sofern sie nach Herstellerempfehlungen angewendet wird.

3. Die Alkoholtoleranz ist von der Gärtemperatur abhängig. Je höher die Temperatur ist, desto größer ist die toxische Wirkung des gebildeten Alkohols auf die Hefezellwand, desto geringer ist demnach ihre Alkoholtoleranz.

4. Hohe Temperaturen (> 25°C) zu Beginn der Gärung sind nicht empfehlenswert, da sie die Sprossung der Hefe beeinträchtigen. Im folgenden Gärverlauf verursachen hohe Gärtemperaturen ab einem Alkoholgehalt von etwa 10% vol Schädigungen der Hefezellen.



www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST: P O BOX 14, EPPINDUST 7475, SOUTH AFRICA

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX +27 21 534 3811



Anchor
WINE YEAST

THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND

Saccharomyces cerevisiae