

NT 116

Saccharomyces cerevisiae

Gärkräftige Hefe für aromatische, frische Weißweine

HERKUNFT

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

ANWENDUNG

NT 116 empfiehlt sich für die Herstellung frischer Weißweine, die früh füllfertig sein sollen. NT 116 begünstigt im gärenden Traubensaft die Bildung flüchtiger Thiole (Maracuja-, Pampelmusen- und Guavenaromen), fruchtiger, blumiger Ester (nach tropischen Früchten) und vor allem von Zitrusaromen. NT 116 eignet sich besonders für die Rebsorten Weiß- und Grauburgunder, Kerner, Chardonnay, aber auch Müller-Thurgau.

GÄRVERLAUF

- Kurze Angärphase
- Zügige, vollständige Zuckervergärung auch bei kalter Gärführung
- Alkoholausbeute!:

0,58 - 0,63

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Optimaler Temperaturbereich: 12 - 16°C
- Kältetoleranz: 11°C
- Osmotoleranz²: 100 °Oe
- Alkoholtoleranz³ bei 15°C: 16% vol
- Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/l
- Neigung zur Schaumgärung: gering

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 5 - 7 g/l
- Bildung von flüchtiger Säure: < 0,3 g/l
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: gering bei niedrigen Gärtemperaturen

PHÄNOTYP

Killer positiv

DOSIERUNG

20 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.



www.anchorwineyeast.com

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

TELEPHONE +27 21 534 1351, FAX + 27 21 534 3881



Anchor
WINE YEAST
THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND