

**ANCHOR NT 112** sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.

**ANCHOR NT 112** sú SAK určené pre výrobu plných červených vín so silnou tanínovou štruktúrou a vín s náznakmi bobuľových a korenistých aróm a tónov.

### Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR NT 112 sú charakterizované svojou krátkou fázou latencie, cukor je rýchlo a úplne skvasený. Sú ideálne pre výrobu vín bleskovou expanziou a termovinifikáciou. Konverzný faktor cukru na alkohol závisí na teplote fermentácie a typu fermentačnej nádoby a môže kolísať medzi 0,55-0,59.

**ANCHOR NT 112 sú špeciálne vhodné pre výrobu:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Grenache Noir, Carignan, Tannat

### Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 24 až 28 °C, nesmie presiahnuť 30 °C

Tolerancia alkoholu: 15,5 obj. %

Odolnosť na voľný SO<sub>2</sub>: 50 mg/l

Produkcia peny: nízka produkcia peny

Produkcia glycerolu: 6-8 g/l

Produkcia prchavých kyselín: nízka (<0,3mg/l)

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H<sub>2</sub>S: nízka

Produkcia SO<sub>2</sub>: môže produkovať , v kritických podmienkach napr. vysoký alkohol >14 %, nízka fermentačná teplota < 20 °C

Nízka požiadavka na dusík

Fenotyp: Killer positive

### Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR NT 112 je 30 g/hl v normálnych podmienkach. V kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie až do jeho zdvojnásobenia.

**Dôležité:** vrelo sa odporúča použiť výživu pre kvasinky od firmy PERDOMINI a AB MAURI na plné využitie charakteristík produktu ANCHOR NT 112.

### Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR NT112. Používať podľa možnosti nechlóvanú vodu o teplote 35-38 °C. Pridať kvasinky pri jemnom miešaní roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne pomiešať a vyčkat' ďalších 10 minút na správnu rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda do a nie po 30 minútach celkom) pridať kvasinky do fermentujúcej masy a overiť, aby tam nebol rozdiel teplôt nad 10 °C medzi biomasou a fermentujúcim produktom, v takom prípade sa postarať o postupnú aklimatizáciu.

**Balenie:** vákuové po 1 kg, v krabiciach po 10 kg. Uchovávať v originálnom balení pri teplote medzi 5 až 15 °C v suchom prostredí. Čiastočne použité vrečko opätovne uzavrieť a uchovávať v chladničke pri 4 °C.