

ANCHOR NT 116 sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.
ANCHOR NT 116 sú SAK určené pre výrobu aromatických bielych a ružových vín, pri nízkych teplotách.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR NT 116 sú ideálne pre získanie citrusovej arómy a arómy tropického ovocia. Krátka počiatková fáza, regulované a kompletne kvasenie, aj pri nízkej teplote. Konverzný faktor cukru na alkohol závisí na teplote a typu fermentačnej nádoby a môže kolísať medzi 0,55-0,62.

ANCHOR NT 116 je vhodný pre výrobu: Sauvignon blanc, Chenin blanc, Colombard, Rieslin, Semillon, Chardonnay, Aligoté, Grenache Blanc, Malvasia, Talia.

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: vína štýlu nového sveta medzi 12 až 15 °C
vína európskeho štýlu medzi 15 až 20 °C

Tolerancia alkoholu: 15 obj. %

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcija peny: nespôsobuje penenie

Produkcija glycerolu: 5-7 g/l

Produkcija prchavých kyselín: veľmi nízka, všeobecne menej než 0,25 g/l

Produkcija acetaldehydu: nízka

Produkcija vyšších alkoholov : nízka

Produkcija H₂S: nízka

Produkcija SO₂: neprodukuje

Fenotyp: Killer positive

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR NT 116 je 20 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 116.

Spôsob použitia

Prípraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR NT 116. Používať podľa možnosti nechlórovanú 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.