

ANCHOR NT 202 sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.

ANCHOR NT 202 sú SAK určené pre výrobu červených plných telnatých vín.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR NT 202 charakterizovaný svojou krátkou fázou latencie, cukor je rovnomerne a úplne skvasený. Konverzný faktor cukru na alkohol závisí na teplote fermentácie a typu fermentačnej nádoby a môže kolísť medzi 0,55-0,59. Zvýrazňujú aromatické a ovocné vlastnosti červených vín, majú vysokú toleranciu voči cukru a alkoholu a nie sú vhodné pre studenú fermentáciu.

ANCHOR NT 202 je vhodný pre výrobu: Pinotage, Pinot Noir a Cabernet Sauvignon

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 24 až 27 °C, nesmie presiahnuť 30 °C a klesnúť pod 20 °C

Tolerancia alkoholu: 15 obj. %

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcija peny: nespôsobuje penenie

Produkcija glycerolu: 6-8 g/l

Produkcija prchavých kyselín: veľmi nízka (<0,25mg/l)

Produkcija acetaldehydu: nízka

Produkcija vyšších alkoholov : nízka

Produkcija H₂S: nízka

Produkcija SO₂: neprodukuje

Nízka požiadavka na dusík

Fenotyp: Killer

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR NT 202 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 202.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR NT202. 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.