

ANCHOR NT 50 sú suché aktívne kvasinky (SAK) *Saccharomyces cerevisiae*, vyšľachtené vo Vinárskom inštitúte Nietvoorbij v Južnej Afrike.

ANCHOR NT 50 sú SAK určené pre výrobu červených vín doprevádzaných ovocnou a kvetinovou arómou so zaoblenou jemnou chuťou a tanínovou štruktúrou.

Všeobecná charakteristika a aplikácia

ANCHOR NT 50 sú charakterizované svojou krátkou fázou latencie, rovnomernou a úplnou fermentáciou. 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. Ideálne pre výrobu vín, kde po dobu kvasenia prebieha ešte studená fermentácia.

ANCHOR NT 50 je vhodný pre výrobu: Pinot Nero, Merlot, Syrah, Grenache, Gamay, Cabernet Sauvignon

Enologická charakteristika

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*

Koncentrácia: 25 miliárd živých buniek na gram

Teplota fermentácie: medzi 14 až 28 °C, nesmie presiahnuť 30 °C

Tolerancia alkoholu: 15,5 obj. %

Odolnosť na voľný SO₂: 50 mg/l

Produkcia peny: nespôsobuje penenie

Produkcia glycerolu: 7-9 g/l

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

Produkcia acetaldehydu: nízka

Produkcia vyšších alkoholov : nízka

Produkcia H₂S: nízka

Produkcia SO₂: neprodukuje

Nízka požiadavka na dusík

Fenotyp: Killer positive

Dávkovanie

Odporúčané dávkovanie produktu ANCHOR NT 50 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 50.

Spôsob použitia

Pripraviť v čistom vedre 5% cukrový roztok, v objeme 10 litrov na každý kg dávkovaného produktu ANCHOR NT50. 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.