



ANCHOR NT 202

Aromás élesztő a fehérborok aromaintenzitásának és komplexitásának a kiemelésére

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Eredete:

Az ANCHOR NT 202 a Dél-Afrikai Stellenboschban található Mezőgazdasági Kutatóközpont szőlészeti és borászati kutató intézetének az ARC Infruitec-Nietvoorbij élesztőhibridizációs programjának az eredménye.

Alkalmazása:

AZ NT 202 kiemeli a Cabernet Sauvignon, mentás és piros bogyógyümölcsökre emlékeztető aromáját, a Merlot szederre emlékeztető és a Pinotage feket ribiszkére, dohányra és szilvára emlékeztető aromáját. Az élesztő magasabb alkoholtoleranciával, jobb fruktóz hasznosítással, és stimuláló hatással rendelkezik a malolaktikus fermentációra egyéb vörösborokhoz ajánlott törzsekhez képest. Ezért kifejezetten ajánlott magas cukortartalmú mustok erjesztésekor amikor a magas alkoholtartalom miatt fenn áll az elhúzódo erjedés vagy a vontatott MLF.

A fermentáció kinetikája:

- Gyors erjedés - hűtés ajánlott
- Alkohol kihozatal¹ - 0,57-0,62

Technikai jellemzők:

- Hidegtűrés - 18°C Hidegáztatáshoz!!!
- Optimális °C tartomány - 20-28C
- Ozmotikus tolerancia² - 26 Balling, 14,4 Baumé ~16,8v/v%
- Alkohol tolerancia³ 15C-on 16%
- Habképzés - Alacsony

Anyagcsere jellemzők:

- Glicerol termelés - 9-12 g/L
- Illósav termelés - általában kevesebb, mint: 0,3 g/L
- SO₂ termelés - nincs vagy nagyon alacsony
- Nitrogén szükséglet - átlagos

Fenotípus:

- Kíler aktivitás - pozitív
- Cinnamyl dekarb. aktivitás - Alacsony pozitív (POF-)

Adagolás:

30g/hL

Csomagolás:

1kg-os vákuumfóliázott csomagokban.

Tárolás:

5-15C között száraz helyen tárolandó!

¹ Az átváltás függ a must induló cukortartalmától, a kiejedt bor maradékcukor tartamától, az erjesztési hőmérséklettől és az erjesztőedényről

² Azt a legmagasabb cukortartalmat jelenti, amit egészséges szőlő esetén az Anchor ajánlásaival az élesztő szárazra képes kiejeszteni

³ Az alkohol tolerancia függ az erjesztési hőmérséklettől. (A magasabb erjesztési hőmérséklet esetén az alkohol toxikus hatása nagyobb).

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



AZ ANCHOR SZÁRÍTOTT AKTÍV FAJÉLESZTŐK TULAJDONSÁGAI ÉS JELLEMZŐI

| élesztő | ALCH I | ALCH II | NT 202 | NT 112 | NT 50 | NT 45 | NT 116 | VIN 2000 | WE 372 | WE 14 | VIN 13 | VIN 7 | N 96 | 228 |
|--|--------|---------|--------|--------|-------|-------|--------|----------|--------|-------|--------|-------|------|-----|
| Reduktív Száraz Fehérbor (újvilági) | VS | VS | | | | | VS | S | | | VS | VS | | |
| Klasszikus Száraz Fehérbor | | | | | | | S | VS | | | S | | | |
| Vörösbor (újvilági, gyümölcsös) | | | VS | S | VS | S | S | | VS | | | | | |
| Klasszikus Vörösbor | | | VS | VS | S | | VS | | VS | | | | | |
| Brandy alapbor | | | | | | | | | S | | VS | | | S |
| Félédes Fehérbor | | | | | | | | | VS | S | | | | |
| MLF Kompatibilitás | S | S | VS | D | S | S | S | S | S | S | S | S | D | S |
| Hidegtűrés 13°C-ig | * | * | | | | | * | * | | | * | * | * | |
| Alkohol tűrés 16% felett | | | * | * | * | | * | | | | * | | * | |
| Killer aktivitás | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | | * | |
| POF negatív | | | * | * | | | * | NT | * | * | * | | | * |
| <i>Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae)</i> | | | | | | | | | * | * | | | | * |
| <i>Saccharomyces cerevisiae (bayanus)</i> | | | | | | | | | | | | | * | |
| <i>Saccharomyces cerevisiae (hybrid)</i> | | | * | * | * | * | * | * | | | * | * | | |
| <i>Saccharomyces spp. Keverék</i> | * | * | | | | | | | | | | | | |

NT: Nem Tesztelt; S: Jellemző; VS: Erősen Jellemző; D: Az MLF vontatott lehet Országonként eltérő lehet az egyes törzsek elérhetősége.

REHIDRATÁCIÓS PROCEDÚRA

- LÉPÉS:** Adjunk 1 kg élesztőt 10L higított 35-38°C-os +/- 7Brix (4Baumé) óvatos kevergetés közben hogy ne csomósodjon össze. Lehetőleg klórmentes vizet használjunk.
- LÉPÉS:** Hagyjuk 10-20 percet állni.
- LÉPÉS:** Kezdjük el az erjesztendő musttal visszahűteni az inokulátumot állandó kevergetés mellett. (10°C !)
- LÉPÉS:** Keverjük hozzá az inokulátumot a z erjesztendő musthoz.

www.anchorwineyeast.com

All you need to know about Anchor Yeast is now available to you 24 hours a day, including product data sheets, certification and FREE YEAST TRIALS for commercial wineries that are not yet using our products.

www.newworldwinemaker.com

A comprehensive source of information on cellar management trends, news, opinions, harvest reports, worldwide events and scientific papers for New World winemakers worldwide.

musthoz
ügyelve,

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



Az adatlapon szereplő termékek specifikációi a megadott instrukciók mellett érvényesek, és felelőségünk idáig terjed. Minden alkalmazást az éppen fennálló körülményekhez kell igazítani, ami minden esetben a felhasználó felelősége.

www.anchorwineyeast.com

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

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



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440