

## NDA 21

### Skład:

Drożdże (hybryda *saccharomyces cerevisiae*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

### Opis:

Szczep szlachetnych drożdży NDA 21 został wyodrębniony w regionie Nero d'Avola, na Sycylii. Szczep ten jest wynikiem czteroletnich badań prowadzonych przez Regionalny Instytut Wina i Winorośli we współpracy z prestiżowymi sycylijskimi winnicami.

### Charakterystyka fermentacji:

- Silna i szybka fermentacja
- Bardzo dobra tolerancja alkoholu: do 16 % obj.
- Średnio-niskie wymagania azotowe

### Charakterystyka metabolizmu:

- 17,6 g cukru daje 1% obj. alkoholu
- Wysoka produkcja glicerolu: do 8 g/l
- Niska produkcja związków siarki i karbaminianu etylu
- Niska produkcja aldehydu octowego: <26mg/l
- Niska produkcja kwasowości lotnej <0,25g/l (kwasu octowego)
- Kompleksowy i ciekawy bukiet spowodowany jest umiarkowaną ilością alkoholi wyższych
- Niska absorpcja pigmentu

### Wskazania przy stosowaniu:

Do czerwonych win typu "Nowy Świat":

NDA 21 są zalecane do produkcji harmonijnych, intensywnych i owocowych win z krótkim czasem fermentacji. Wysoka produkcja glicerolu daje winom krągłość i doskonałą równowagę. Ponadto niski poziom absorpcji pigmentów przez ścianki komórkowe pozwala na produkcję win o wyjątkowo intensywnych barwach.

Stosowanie szczepu NDA 21 daje optymalne rezultaty przy międzynarodowych odmianach winogron takich jak Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah. Wina produkowane przy pomocy w/w drożdży charakteryzują się intensywnymi, trwale owocowymi i pikantnymi nutami.

### Sposób użycia:

Drożdże NDA 21 powinny być uwodnione w 10% wodnym roztworze cukru lub mieszaninie 1/2 wody i 1/2 moszczu. Mieszanina powinna mieć temperaturę 25-30°C. Uwodnienie powinno przebiegać od 20 do 25 minut wraz z delikatnym mieszaniem. Mieszaninę dodawać do zbiornika fermentacyjnego i zamieszać.

### Dawkowanie:

wina białe różowe i czerwone 20g/hl

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (najlepiej przechowywać w lodówce)