

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | ROTWEIN

Ein Hybrid aus *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.
Eine neuartige Hefe für exotische, komplexe, im Fass vergorene ikonische Rotweine.

HERKUNFT

Exotics Mosaic ist ein Produkt des Hefe-Hybridierungs-Programms des Institute for Wine Biotechnology, Stellenbosch University, South Africa.

ANWENDUNG

Exotics Mosaic ist eine Kreuzung zwischen *S. cerevisiae* und *S. paradoxus*. *S. paradoxus* ist mit *S. cerevisiae* am nächsten verwandt und von Natur aus auf Trauben zu finden. Zum erhöhten Aromapotenzial gesellen sich bei Anchor Exotics Mosaic zusätzliche Vorteile wie die Förderung des biologischen Säureabbaus durch den teilweisen Abbau von Äpfelsäure (in Versuchs-gärungen um bis zu 17%) sowie eine höhere Glycerinbildung und eine geringere Alkoholausbeute in zuckerreichen Mosten. Mit dieser Hefe hergestellte Weine werden als komplex mit einem intensiven Aroma, abgerundet, ausgewogen und körperreich beschrieben. Exotics Mosaic empfiehlt sich für die Rebsorten Dornfelder, Acolon, Cabernet, Merlot und Syrah.

GÄRUNGSKINETIK

- Alkoholausbeute: 0.56 - 0.61

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 18 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 18 - 28 °C
- Osmotoleranz: 106 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 20 °C: 15.5% vol

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 13 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: im Allgemeinen < 0.4 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich
- Äpfelsäureabbau: ja
- Pektinolytische Aktivität: ja

PHÄNOTYP

Killer: positiv

DOSIERUNG

30 g/hL

VERPACKUNG

Exotics Mosaic ist vakuumverpackt in 250 g Packungen. Es muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

