

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | VINO ROSSI

Un ibrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.
Un nuovo lievito per vini rossi iconici esotici, complessi, fermentati in botte.

ORIGINE

Exotics Mosaic è il risultato del programma di ibridazione di un lievito condotto dall'Istituto di Biotecnologia enologica dell'Università di Stellenbosch in Sudafrica.

APPLICAZIONE

Exotics Mosaic è un ibrido fra *S. cerevisiae* e *S. paradoxus*. *S. paradoxus* è il parente più stretto di *S. cerevisiae* ed è naturalmente presente sull'uva. Oltre al suo maggior potenziale aromatico, Exotics SPH conferisce ulteriori vantaggi: migliora la fermentazione malolattica riducendo parzialmente l'acido malico (fino al 17%), consente una maggiore produzione di glicerolo ed una minore conversione dello zucchero in alcool. I vini fermentati con questo ceppo sono descritti come complessi, dall'aroma intenso, ben equilibrati e dotati di buona struttura. Il ceppo è raccomandato per la produzione di Syrah, Merlot, Pinotage e vini con caratteristiche simili a questi.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Fattore di conversione: 0.56 - 0.61

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

- Temperatura minima: 18 °C
- Intervallo di temperatura ottimale: 18 - 28 °C
- Osmotolleranza: 25 °Brix / 21.3 °Babo
- Tolleranza all'alcool a 20 °C: 15.5% vol

CARATTERISTICHE METABOLICHE

- Produzione di glicerolo: 9 - 13 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.4 g/L
- Produzione di SO₂: da nulla a molto scarsa
- Fabbisogno azoto: medio
- Degradazione dell'acido malico: sì, parziale
- Attività pectolitica: sì

FENOTIPO

Killer: positivo

DOSAGGIO

30 g/hL

CONFEZIONAMENTO

Exotics Mosaic è confezionato in pacchetti sottovuoto da 250 g. Deve essere conservato in un locale fresco (5 - 15 °C), asciutto e sigillato nell'imballaggio originale.

