

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | BÍLÁ VÍNO

Kříženec *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces paradoxus*.
Nová kvasinka pro exotická, komplexní, v sudech fermentovaná ikonická bílá vína.

PŮVOD

Exotics Mosaic je produkt programu křížení kvasinek na Institutu Vinařské Viotechnologie na Univerzitě v Stellenbosch v Jižní Africe.

POUŽITÍ

Exotics Mosaic je kříženec *S. cerevisiae* a *S. paradoxus*. *S. paradoxus* je úzce příbuzná se *S. cerevisiae* a přirozeně se nachází na hroznech. Tento kříženec po svých obou rodičích zdědil aromatické vlastnosti, čímž došlo, oproti čisté *S. cerevisiae*, k rozšíření aromatického potenciálu a komplexnosti. Bílá vína vyráběná touto kvasinkou jsou popisována jako vína s exotickým aroma a chutí. Exotics Mosaic se doporučuje pro výrobu vín Chardonnay, Chenin blanc a Rulandské bílé a Rulandské šedé fermentovaných v sudech. Zlepšuje aroma a chuť po mučence jedlé, tropickém ovocném salátu a peckovém ovoci. Je citlivá na chlad a fermentuje stabilní rychlostí v sudech za vzniku dobré plnosti v ústech.

KINETIKA FERMENTACE

- Přepočítávací faktor: 0.56 - 0.61

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Tolerance chladu: 18 °C
- Rozsah optimální teploty fermentace: 18 - 20 °C
- Osmotolerance: 25 °Brix; 13.9 °Baumé
- Tolerance alkoholu: 15.5%

METABOLICKÉ VLASTNOSTI

- Produkce glycerolu: zpravidla 9 - 10 g/L
- Produkce těkavých kyselin: zpravidla menší než 0.4 g/L
- Produkce SO₂: žádná až velmi nízká
- Požadavky na dusík: průměrné
- Odbourání kyseliny jablečné: nebylo pozorováno u bílých vín
- Pektolytická aktivita: ano

FENOTYP

Killer faktor: pozitivní

DÁVKOVÁNÍ

30 g/hL

BALENÍ

Exotic Mosaic je vakuově balený ve 250 g sáčkích. Uchovávejte v chladu (5 - 15 °C), na suchém místě, v uzavřeném originálním obalu.

