

# ANCHOR EXOTICS MOSAIC | VIN BLANC

Hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.  
Une nouvelle levure pour des vins blancs exotiques et complexes, élevés en barrique.

## ORIGINE

La levure Exotics Mosaic est issue d'un programme d'hybridation de levures mené par l'Institute for Wine Biotechnology de l'Université de Stellenbosch en Afrique du Sud.

## UTILISATION

La levure Exotics Mosaic est une souche hybride de *S. cerevisiae* et *S. paradoxus*. *S. paradoxus* est la plus proche parente de *S. cerevisiae* et est naturellement présente sur les baies de raisin. Cette levure hybride a hérité des capacités aromatiques de ses deux parents et présente ainsi un potentiel et une complexité aromatiques supérieurs à celui d'une simple levure *S. cerevisiae*. Les vins blancs produits avec cette levure sont décrits comme présentant des caractéristiques organoleptiques exotiques. Exotics Mosaic est conseillée pour l'élaboration de vins de Chardonnay, Chenin blanc et Viognier fermentés en barriques. Elle souligne les caractères aromatiques et gustatifs de type goyave, fruits de la passion, fruits tropicaux et fruits à noyaux. Cette levure est sensible au froid et sa vitesse de fermentation en barriques est constante, permettant ainsi de produire des vins avec une agréable sensation en bouche.

## CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Facteur de conversion: 0.56 - 0.61

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid: 18 °C
- Température de fermentation optimale: 18 - 20 °C
- Tolérance au choc osmotique: 250 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 20 °C: 15.5%

## CARACTERISTIQUES METABOLIQUES

- Production de glycérol: généralement de 9 - 10 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Production de SO<sub>2</sub>: très faible voire nulle
- Besoins azotés: moyens
- Dégradation de l'acide malique: non observée dans les vins blancs
- Activité pectinolytique: oui

## PHENOTYPE

Killer: positive

## DOSE D'EMPLOI

30 g/hL

## CONDITIONNEMENT

Exotics Mosaic est conditionné sous vide en paquets de 250 g. Le produit doit être conservé dans un lieu frais (5 - 15 °C) et sec, dans son emballage d'origine.

