

EXOTICS MOSAIC | WEIßWEIN

Ein Hybrid aus *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.
Hefe-Neuheit für exotische, komplexe, im Fass vergorene Weißweine.

HERKUNFT

Exotics Mosaic ist ein Produkt des Hefe-Hybridisierungs-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. Diese Kreuzung trägt die aromatischen Fähigkeiten beider Eltern und erweitert damit das Aromapotenzial und die Komplexität dessen, was reine *S. cerevisiae* zu bieten hat. Den mit dieser Hefe vergorenen Weißweinen schreibt man exotische Aromen und Geschmacksnoten zu. Exotics Mosaic empfiehlt sich bei der Herstellung von im Fass vergorenem Weiß- und Grauburgunder, Riesling und Chardonnay. Sie fördert Aromen nach Guave, Passionsfrucht, tropischem Fruchtsalat sowie Aromen und Geschmacksnoten von Steinobst. Exotics Mosaic ist kälteempfindlich, vergärt bei gleichmäßiger Geschwindigkeit und schafft ein gutes Mundgefühl.

GÄRUNGSKINETIK

- Alkoholausbeute: 0.56 - 0.61

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Bildung von Glycerin: 9 - 10 g/L
- Bildung von flüchtiger Säure: im Allgemeinen < 0.4 g/L
- SO₂-Bildung: keine bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich
- Äpfelsäureabbau: bei Weißweinen bisher nicht beobachtet
- 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.

