

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | VINO BIANCHI

Un ibrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.
Un nuovo lievito per vini bianchi 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. Questo ibrido ha ereditato le peculiarità aromatiche di entrambi i genitori, ampliando pertanto sia il potenziale sia la complessità aromatica che *S. cerevisiae* può offrire in purezza. I vini bianchi prodotti con questo lievito sono descritti con "aromi e sapori esotici". Exotics Mosaic è raccomandato per la produzione di Chardonnay, di Chenin bianco o di Viognier fermentati in legno. Aumenta le note di guava, di frutto della passione (passiflora), di macedonia di frutta tropicale e gli aromi ed i sapori di frutti con nocciolo. Exotics Mosaic è sensibile al freddo e la sua cinetica di fermentazione in legno è costante e ciò, produce un buon effetto in bocca.

CINETICA DI FERMENTAZIONE

- Fattore di conversione: 0.56 - 0.61

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE METABOLICHE

- Produzione di glicerolo: generalmente 9 - 10 g/L
- Produzione di acidità volatile: generalmente inferiore a 0.4 g/L
- Produzione di SO₂: da nulla a molto scarsa
- Fabbisogno azotato: medio
- Degradazione dell'acido malico: non osservato nei vini bianchi
- Attività peptolitica: 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.

