

ДРОЖДИ

ANCHOR EXOTICS NOVELLO | ЧЕРВЕНО ВИНО

Хибрид на *Saccharomyces cerevisiae* и *Saccharomyces cariocanus*.
Нови дрожди за екзотични, емблематични, свежи и плодови червени вина.

ПРОИЗХОД

Този междувидов хибрид бе разработен в сътрудничество с Австралийския изследователски институт по виното.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- За меки, наситени и ароматни червени вина
- Вкус: Намалена стипчивост, сухота и горчивина при същевременно увеличаване на вкусовите усещания и цялостното качество
- Аромат: Подсилени нотки на червени и черни плодове и острота, с намалени зелени, растителни и балсамови нюанси

ДИНАМИКА НА ФЕРМЕНТАЦИЯ

- Коефициент за преобразуване: 0.56 – 0.61

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Студоустойчивост: 18 °C (64 °F)
- Оптимален температурен диапазон: 18 - 28 °C (64 - 83 °F)
- Осмоустойчивост: 25 °Balling/Brix; 13.9 Baume
- Устойчивост на алкохол при 20 °C: 15.5%

МЕТАБОЛИТНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Производство на глицерин: 8 - 10 g/L
- Производство на летливи киселини: като цяло по-ниско от 0,4 g/L
- Производство на SO₂: от нулево до много малко
- Необходимост от азот: средна
- Пектинолитична активност: да

ДОЗИРОВКА

30 g/hL (2,5 lb/1000 gal)

ОПАКОВКА

Exotics Novello е вакуумно опакован в пакети от 250 g. Продуктът трябва да се съхранява на хладно (5 - 15 °C, 41 - 59 °F) и сухо място, запечатан в оригиналната си опаковка.

