

# ДРОЖДИ

## ANCHOR EXOTICS NOVELLO | БЯЛО ВИНО

**A *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus* хибрид.**  
**Нова мая за екзотични, емблематични, свежи и плодови бели вина.**

### ПРОИЗХОД

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

### ПРИЛОЖЕНИЕ

- За екзотични, емблематични, свежи и плодови бели вина с подчертана мекота
- Вкус: Намалена наситеност на танини, стипчивост и горчивина, с повишена мекота
- Аромат: Повишено производство на плодови и цветни естери, както и на тиоли

### ДИНАМИКА НА ФЕРМЕНТАЦИЯ

- Коефициент за преобразуване: 0.56 - 0.61

### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Студоустойчивост: 15 °C (59 °F)
- Оптимален температурен диапазон: 17 - 20 °C (63 - 68 °F)
- Осмоустойчивост: 25 °Brix; 13.9 Baumè
- 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 SO<sub>2</sub>: 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 г. Продуктът трябва да се съхранява на хладно (5 - 15 °C, 41 - 59 °F) и сухо място, запечатан в оригиналната си опаковка.

