

# ANCHOR EXOTICS NOVELLO | BÍLÉ VÍNO

**Kříženec *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces cariocanus*.  
Nové kvasnice pro exotická, ikonická, svěží a ovocná bílá vína.**

## PŮVOD

Tento meziproduktový kříženec byl vyvinut ve spolupráci s Australským vinařským výzkumným institutem.

## POUŽITÍ

- Pro exotická, ikonická, svěží a ovocná bílá vína se zvýšenou jemností
- Chuť: Snížená intenzita taninů, trpkosti a hořkosti, zvýšená jemnost
- Aroma: Zvýšená produkce ovocných a květinových esterů i thiolů

## KINETIKA FERMENTACE

- Přepočítávací koeficient: 0.56 - 0.61

## TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Tolerance chladu: 15 °C
- Rozsah optimální teploty fermentace: 17 - 20 °C
- Osmotolerance: 25 °Brix; 13.9 °Baumé
- Tolerance alkoholu: 15.5 %

## METABOLICKÉ VLASTNOSTI

- Produkce glycerolu: zpravidla 8 - 10 g/L
- Produkce těkavých kyselin: zpravidla menší než 0,4 g/l
- Produkce SO<sub>2</sub>: žádná až velmi nízká
- Požadavky na dusík: průměrné
- Pektolytická aktivita: ano

## DÁVKOVÁNÍ

30 g/hL

## BALENÍ

Exotics Novello je vakuově balený v 250 g sáčcích. Uchovávejte v chladu (5 - 15 °C), v suchu, v uzavřeném originálním obalu.

