

ANCHOR EXOTICS NOVELLO | VIN BLANC

Hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*.
Une nouvelle levure pour des vins blancs exotiques, emblématiques, frais et fruités.

ORIGINE

Cette levure est issu d'un programme d'hybridation conduit en collaboration avec l'institut de recherche Australien AWRI.

UTILISATION

- Pour des vins blancs emblématiques, frais, fruités et plus souples
- En bouche: Diminution de l'astringence, de la sécheresse et de l'amertume, tout en augmentant la sensation en bouche et la qualité générale
- Aromes: Augmentation des notes fruitées et florales, ainsi que des arômes caractéristiques des thiols

CINETIQUE FERMENTAIRE

- Facteur de conversion: 0.56 – 0.61

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid: 15 °C
- Températures de fermentation optimales: 17 - 20 °C
- Osmotolérance: 251 g/L sucre
- Tolérance à l'alcool à 20 °C: 15.5%

CARACTERISTIQUES METABOLIQUES

- Production de glycérol: 8 - 10 g/L
- Acidité volatile: moins de 0.4 g/L
- Production de SO₂: pas ou très peu
- Besoin en azote: moyen
- Activité pectinolitique: oui

DOSE D'UTILISATION

30 g/hL

CONDITIONNEMENT

Exotics Novello est conditionné sous vide en paquets de 250 g. Le produit doit être conservé dans un lieu frais (5 - 15°C) et sec, dans son emballage d'origine.

