

EXOTICS NOVELLO | VINO BIANCO

Un ibrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*.
Un nuovo lievito per vini bianchi esotici, iconici, freschi e fruttati.

ORIGINE

Questo ibrido interspecifico è stato sviluppato in collaborazione con l'Australian Wine Research Institute.

APPLICAZIONI

- Per vini bianchi esotici, iconici, freschi e fruttati, con incremento della morbidezza
- Gusto: riduce intensità tannica, astringenza e amaro, con incremento della morbidezza
- Aroma: aumenta la produzione di esteri fruttati e floreali, così come quella dei tioli

CINETICA FERMENTATIVA

- Fattore di conversione: 0.56 - 0.61

CARATTERISTICHE TECNICI

- Resistenza alle basse temperature: 15 °C (59 °F)
- Intervallo ottimale di temperatura: 17 - 20 °C (63 - 68 °F)
- Tolleranza osmotica: 25 °Brix; 13.9 Baumè
- Tolleranza all'alcool a 20 °C: 15.5%

CARATTERISTICHE METABOLICHE

- Produzione di glicerolo: 8 - 10 g/L
- Produzione di acidità volatile: in genere inferiore a 0.4 g/L
- Produzione di SO₂: da nulla a molto bassa
- Fabbisogno di azoto: medio
- Attività pectinolitica: sì

DOSAGGIO

30 g/hL (2.5 lb/1000 gal)

CONFEZIONI

Exotics Novello è confezionato sotto vuoto in pacchetti da 250 g. Deve essere conservato in luogo fresco (5 - 15 °C, 41 - 59 °F), e asciutto, nel suo imballo originale sigillato.

