

ANCHOR EXOTICS NOVELLO | VINHO BRANCO

Um híbrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*.
Uma nova levedura para vinhos brancos exóticos, icônicos, frescos e frutados.

ORIGEM

Esta levedura híbrida interespecies foi desenvolvida em colaboração com o Australian Wine Research Institute (AWRI).

APLICAÇÃO

- Para vinhos brancos exóticos, icônicos, frescos e frutados, com suavidade acentuada
- Gosto: Diminuição da intensidade tanínica, adstringência e amargor, com aumento da suavidade
- Aroma: Aumento da produção de ésteres frutados e florais, assim como de tióis

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fator de conversão: 0.56 - 0.61

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 15 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 17 - 20 °C
- Tolerância osmótica: 25 °Brix; 13.9 Baumé
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 15.5% vol

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 8 - 10 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente menor que 0.4 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Exigência em azoto: média
- Atividade pectolítica: sim

DOSE

30 g/hL (2.5 lb/1000 gal)

EMBALAGEM

Exotics Novello é embalada a vácuo em embalagens de 250 g. Deve ser armazenada em local fresco e seco (5 - 15 °C, 41 - 59 °F), selada na embalagem original.

