

ANCHOR EXOTICS NOVELLO | VINO BLANCO

Un híbrido de *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*.
Una levadura novedosa para vinos blancos exóticos, icónicos, frescos y afrutados.

ORIGEN

Este híbrido interespecies se desarrolló en colaboración con el Australian Wine Research Institute.

APLICACIÓN

- Para vinos blancos afrutados, frescos, exóticos, icono, con mayor suavidad
- Gusto: Disminución de la intensidad tánica, astringencia y amargor, con mayor suavidad
- Aroma: Mayor producción de ésteres frutales y florales, así como de tioles

CINÉTICA DE FERMENTACIÓN

- Factor de conversión: 0.56 - 0.61

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 15 °C
- Intervalo de temperatura óptimo: 17 - 20 °C
- Osmotolerancia: 25 °Brix; 13.9 Baumé
- Tolerancia al alcohol a 20 °C: 15,5% vol

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de glicerol: 8 - 10 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente inferior a 0.4 g/L
- Producción de SO₂: ninguna o muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio
- Actividad pectinolítica: sí

DOSIS

30 g/hL

ENVASADO

Exotics Novello está envasado al vacío en paquetes de 250 g. Debe almacenarse en un lugar fresco (5 - 15 °C), seco, en su envase original sin abrir.

