

GAMA DE LEVADURAS EXOTICS: PARA ELABORAR VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS ÚNICOS Y DIFERENCIADORES

La gama de levaduras Exotics se compone de dos productos, Exotics Mosaic y Exotics Novello. ¡Mosaic fue el primer híbrido inter-especie del mundo! Estas cepas de levadura crean vinos icónicos y únicos, aportando y maximizando su complejidad aromática y untuosidad en boca

¿POR QUÉ SON ÚNICOS?

Tienen todos los beneficios de una fermentación espontánea, eliminando cualquier riesgo o posibles desviaciones microbiológicas.

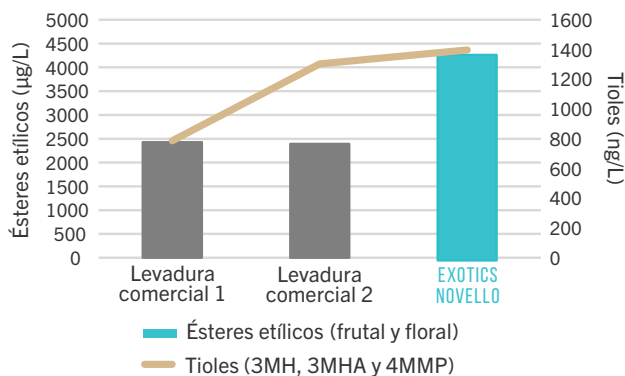
Mejoras y veneficios:

- complejidad
- volume en boca
- estructura
- intensidad aromática
- fermentación segura y completa

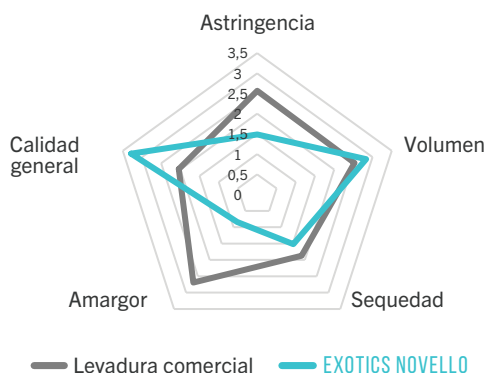
Reducción de riesgos como:

- fermentaciones lentas o con parada
- producción de defectos aromáticos
- acidez volátil

Efecto de EXOTICS NOVELLO sobre el aroma en Sauvignon blanc



Impacto gustativo EXOTICS NOVELLO en Merlot



EXOTICS MOSAIC

El único híbrido de *S. cerevisiae* con *S. paradoxu*, creado en Sudáfrica. Exotics Mosaic proporciona una cinética de fermentación en barrica constante a temperaturas inferiores a 18°C.

- **Blanco:** Guava, granadilla, fruta de la pasión, fruta tropical y fruta de hueso.
- **Rosado:** Marcado perfil tropical con gran volumen en boca.
- **Tinto:** Aromas a fruta roja, violeta y coco. Alta producción de glicerol.

EXOTICS NOVELLO

Único híbrido de *S. cerevisiae* y *S. cariocanus*, creado en Australia. Exotics Novello proporciona una cinética fermentativa correcta incluso por debajo de 15°C.

- **Blanco:** Aromas frescos y frutales, potenciando la suavidad y la alta producción de ésteres y tioles.
- **Rosado:** Incrementa el perfil tiólico con gran aporte de volumen en boca.
- **Tinto:** Estructurado, aromático, con notas a fruta roja y negra, aromas especiados. También reduce el carácter verde en el vino.

