

ANCHOR EXOTICS NOVELLO | WEIßWEIN

Ein Hybrid aus *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*.
Eine neuartige Hefe für exotische, ikonische, frische und fruchtige Weißweine.

HERKUNFT

Dieser Kreuzungshybrid wurde in Zusammenarbeit mit dem Australian Wine Research Institute entwickelt.

ANWENDUNG

- Für weiche, vollmundige und aromatische Weißweine
- Verkostung: Verringerte Tanninintensität, Adstringenz und Bitterkeit, mit erhöhter Weichheit
- Aroma: Erhöhte Produktion von fruchtigen und blumigen Estern sowie Thiolen

GÄRKINETIK

- Umrechnungsfaktor: 0,56 - 0,61

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kältetoleranz: 15 °C
- Optimaler Temperaturbereich: 17 - 20 °C
- Osmotoleranz: 100 °Oe
- Alkoholtoleranz bei 20 °C: 15.5%

METABOLISCHE EIGENSCHAFTEN

- Glycerolproduktion: 8 - 10 g/L
- Produktion flüchtiger Säure: im Allgemeinen unter 0.4 g/L
- SO₂ Produktion: keine oder sehr niedrige
- Stickstoffbedarf: durchschnittlich
- Pektinolytische Aktivität: ja

DOSIERUNG

30 g/hL

VERPACKUNG

Exotics Novello ist vakuumverpackt in 250 g Packungen. Es muss kühl (5 - 15 °C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

