

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | VINO TINTOS

Un híbrido de *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.

Una levadura novedosa para vinos tintos icónicos, exóticos, complejos y fermentados en barrica.

ORIGEN

Exotics Mosaic es una levadura procedente del programa de hibridación del "Instituto de Biotecnología del Vino", Universidad de Stellenbosch, South Africa.

USO

Exotics Mosaic es un híbrido de *S. cerevisiae* y *S. paradoxus*. *S. paradoxus* es la especie de levadura más parecida a *S. cerevisiae* y está presente de forma natural en las uvas. Este híbrido hereda la capacidad aromática de ambas cepas, y aun más aumenta el potencial aromático y la complejidad que proporciona *S. cerevisiae* por si misma. Los vinos elaborados con esta levadura se caracterizan por expresar un perfil organoléptico exótico. Se recomienda el uso de Exotics Mosaic en variedades como Tempranillo, Syrah, C. Sauvignon, C. Franc, Merlot y Pinot Noir. Proporciona un perfil afrutado complejo con notas especiadas. Es sensible a bajas temperaturas y fermenta de manera regular proporcionando una buena sensación en boca.

CINÉTICA FERMENTATIVA

- Conversión factor: 0.56 - 0.61

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerancia al frío: 18 °C
- Rango óptimo de temperatura: 18 - 28 °C
- Osmotolerancia: 13.9 °Baumé
- Tolerancia al alcohol a 20 °C: 15.5%

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Producción de Glicerol: 9 - 13 g/L
- Producción de acidez volátil: generalmente menos de 0.4 g/L
- Producción de SO₂: nada a muy baja
- Requerimiento de nitrógeno: medio
- Degradación del ácido málico: si
- Actividad pectolítica: si

FENOTIPO

Killer: positivo

DOSIS

30 g/hL

EMBALAJE

La levadura Exotics Mosaic viene envasada al vacío en paquetes de 250 g. Debe ser guardada en un lugar seco y fresco (5 - 15 °C), en su embalaje original sellado.

