

# ANCHOR EXOTICS MOSAIC | VIN ROUGES

Hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.  
Une nouvelle levure pour des vins rouges emblématiques exotiques,  
complexes et fermentés en barriques.

## ORIGINE

La levure Exotics Mosaic est issue d'un programme d'hybridation de levures mené par l'Institute for Wine Biotechnology de l'Université de Stellenbosch en Afrique du Sud.

## UTILISATION

La levure Exotics Mosaic est une souche hybride de *S. cerevisiae* et *S. paradoxus*. *S. paradoxus* est la plus proche parente de *S. cerevisiae* et est naturellement présente sur les baies de raisin. Outre un meilleur potentiel aromatique, Exotics Mosaic présente l'avantage d'améliorer la fermentation malolactique en dégradant partiellement l'acide malique (jusqu'à 17% observés). Elle produit généralement plus de glycérol sur des moûts riches en sucres et présente dans ces cas un rendement en alcool plus faible. Les vins produits avec cette levure sont décrits comme complexes, avec des arômes fruités intenses, de la rondeur, bien équilibrés et bien structurés. Cette levure est recommandée pour l'élaboration des vins issus des cépages Syrah, Merlot, Pinotage. Idéal pour les vins de «cuvée».

## CINÉTIQUE DE FERMENTATION

- Facteur de conversion: 0.56 - 0.61

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance au froid: 18 °C
- Température de fermentation optimale: 18 - 28 °C
- Tolérance au choc osmotique: 250 g/L
- Tolérance à l'alcool à 20 °C: 15.5%

## CARACTERISTIQUES METABOLIQUES

- Production de glycérol: 9 - 13 g/L
- Production d'acidité volatile: généralement inférieure à 0.3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Production de SO<sub>2</sub>: très faible voire nulle
- Besoins azotés: moyens
- Dégradation de l'acide malique: oui
- Activité pectinolytique: oui

## PHENOTYPE

Killer: positive

## DOSE D'EMPLOI

30 g/hL

## CONDITIONNEMENT

Exotics Mosaic est conditionné sous vide en paquets de 250 g. Le produit doit être conservé dans un lieu frais (5 - 15 °C) et sec, dans son emballage d'origine.

