

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | ČERVENA VÍNO

Kříženec *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces paradoxus*.
Nová kvasinka pro exotická, komplexní, v sudech fermentovaná ikonická červená vína.

PŮVOD

Exotics Mosaic je produkt programu křížení kvasinek na Institutu Vinařské Biotechnologie na Univerzitě v Stellenbosch v Jižní Africe.

POUŽITÍ

Exotics Mosaic je kříženec *S. cerevisiae* a *S. paradoxus*. *S. paradoxus* je úzce příbuzná se *S. cerevisiae* a přirozeně se nachází na hroznech. Kromě zvýrazněného aromatického potenciálu má Exotics Mosaic další výhody jako je zlepšená malolaktická fermentace díky parciálnímu rozpadu kyseliny mléčné, stejně jako vyšší produkce glycerolu a nižší konverze alkoholu i v případě moštu s vysokým cukrem. Vína vyráběná s touto kvasinkou jsou popisována jako komplexní s intenzivním aroma, kulatostí, dobře vyvážená a s plným tělem. Jsou doporučena pro výrobu Syrahu, Merlotu a Pinot.

FERMENTAČNÍ KINETIKA

- Přepočítávací faktor: 0.56 – 0.61

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Tolerance chladu: 18 °C
- Rozsah optimální teploty fermentace: 18 - 28 °C
- Osmotolerance: 25 °Brix / 13,9 °Baumé
- Tolerance alkoholu 20 °C: 15.5%

METABOLICKÉ VLASTNOSTI

- Produkce glycerolu: 9 - 13 g/L
- Produkce těkavých kyselin: zpravidla menší než 0.4 g/L
- Produkce SO₂: žádná až velmi nízká
- Požadavky na dusík: průměrné
- Odbourání kyseliny jablečné: ano
- Pektolytická aktivita: ano

FENOTYP

Killer faktor: pozitivní

DÁVKOVÁNÍ

30 g/hL

BALENÍ

Exotics Mosaic je vakuově balený ve 250 g sáčcích. Uchovávejte v chladu (5 – 15 °C), na suchém místě, v uzavřeném originálním obalu.

