

EXOTICS NOVELLO

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces cariocanus* híbrida.

Uma nova levedura para VINHOS BRANCOS EXÓTICOS, ICÓNICOS, FRESCOS E FRUTADOS.

EXOTICS
NOVELLO

S. cerevisiae x *S. cariocanus* hybrid

ICONIC, FRESH
AND FRUITY WINES

ORIGEM:

Esta levedura híbrida interespecies foi desenvolvida em colaboração com o Australian Wine Research Institute (AWRI).

APLICAÇÃO:

Para vinhos brancos exóticos, icônicos, frescos e frutados, com suavidade acentuada.

GOSTO: Diminuição da intensidade tanínica, adstringência e amargor, com aumento da suavidade.

AROMA: Aumento da produção de ésteres frutados e florais, assim como de tióis.

DOSE:

30 g/hL (2.5lb/1000 gal)

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO:

Fator de conversão: 0,56 - 0,61

PARÂMETROS TÉCNICOS:

Tolerância ao frio	15°C
Intervalo de temperatura ideal	17 - 20°C
Tolerância osmótica	25°Brix, 13,9 Baumé
Tolerância ao álcool a 20°C	15,5% vol

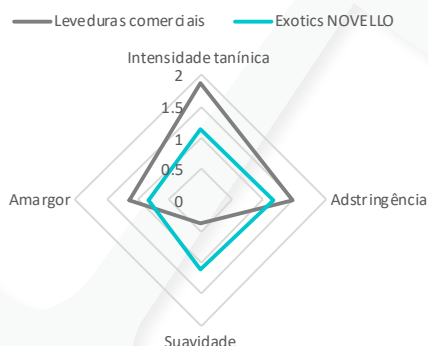
CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS:

Produção de glicerol	8-10 g/L
Produção de acidez volátil	geralmente menor que 0,4 g/L
Produção de SO ₂	nenhuma a muito baixa
Exigência em azoto	média
Atividade pectolítica	sim

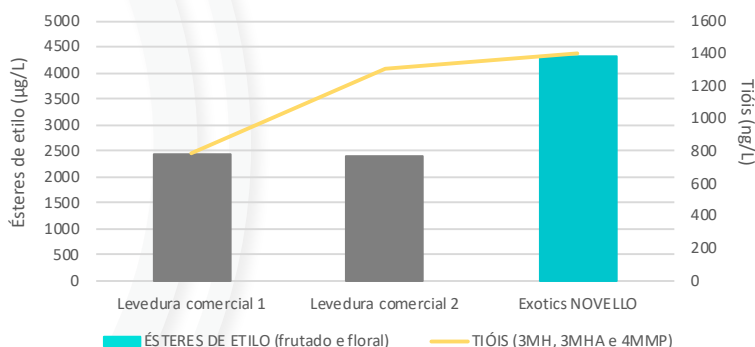
EMBALAGEM:

Exotics Novello é embalada a vácuo em embalagens de 250 g. Deve ser armazenada em local fresco e seco (5-15°C, 41-59°F), selada na embalagem original.

Impacto gustativo de EXOTICS NOVELLO em Sauvignon blanc



Impacto aromático de EXOTICS NOVELLO em Sauvignon blanc



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUIDOR:



A. FREITAS VILAR

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobands.com
www.oenobands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304