

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | VINHO TINTO

Um híbrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus*.

Uma nova levedura para vinhos tintos exóticos, complexos e de fermentação em barrica.

ORIGEM

A levedura Exotics Mosaic é um produto do programa de hibridização do Instituto para a Biotecnologia do Viho, Stellenbosch University, África do Sul.

APLICAÇÃO

A levedura Exotics Mosaic é um híbrido entre *S. cerevisiae* e *S. paradoxus*. *S. paradoxus* é o parente mais próximo da *S. cerevisiae* e é encontrado naturalmente nas uvas. À parte da intensificação do potencial aromático, a Exotics Mosaic tem outras vantagens como a melhoria da fermentação malolática através da quebra parcial do ácido málico (até cerca de 17%), bem como uma produção superior de glicerol e uma menor conversão de álcool em mostos com muito açúcar. Vinhos produzidos com esta levedura são descritos como complexos com aroma intenso, redondos, equilibrados e encorpados. Recomendado para Castelhão Francês, Touriga Nacional, Syrah e Merlot.

CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO

- Fator de conversão: 0.56 - 0.61

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tolerância ao frio: 18 °C
- Intervalo de temperatura ideal: 18 - 28 °C
- Osmotolerância: 250 g/L de açúcar
- Tolerância ao álcool a 20 °C: 15.5%

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Produção de glicerol: 9 - 13 g/L
- Produção de acidez volátil: geralmente inferior a 0.4 g/L
- Produção de SO₂: nenhuma a muito baixa
- Exigências em azoto: média
- Degradação de ácido málico: sim
- Atividade pectolítica: sim

FENÓTIPO

Killer: positiva

DOSAGEM

30 g/hL

EMBALAGEM

Exotics Mosaic vem embalada em embalagens de vácuo de 250 g. Deve ser mantido num local fresco (5 - 15 °C), seco, selado na sua embalagem original.

