

EXOTICS NOVELLO

EXOTICS
NOVELLO

S. cerevisiae x S. cariocanus hybrid

SVJEŽA I VOĆNA BIJELA VINA

A *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus* hybrid.

Novi kvasac za EGZOTIČNA, SVJEŽA i VOĆNA BIJELA VINA

PODRIJETLO:

Ovaj interspecies hibrid selekcioniran je u suradnji sa Australian Wine Research Institute.

PRIMJENA:

Za egzotična i svježa bijela vina naglašene mekoće.

OKUS: Smanjeni intenzitet tanina, astringencija i gorčina, sa naglašenom mekoćom.

AROMA: Pojačana proizvodnja tiola, voćnih i cvjetnih estera.

DOZIRANJE:

30 g/hl

KINETIKA FERMENTACIJE:

Faktor konverzije: 0.56 - 0.61

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:

Otpornost na niske temperature	15°C
Optimalan raspon temperature	17 - 20°C
Tolerancija na osmozu	25°Brix
Tolerancija na alkohol 20°C	15.5%

KARAKTERISTIKE METABOLIZMA:

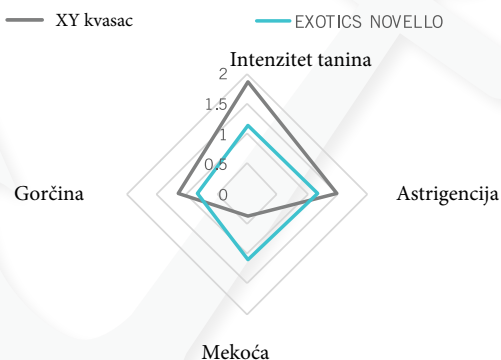
Proizvodnja glicerola	8 -10 g/l
Proizvodnja hlapive kiseline	manja od 0.4 g/l
Proizvodnja SO ₂	vrlo niska do nema
Potreba za dušikom	prosječna
Pektolitička aktivnost	da

PAKIRANJE:

Exotics Novello je vakumsko pakiranje 250 g.

Čuvati na hladnom (5 - 15°C) suhom mjestu, zatvoren u originalnom pakiranju.

Utjecaj na okus EXOTICS NOVELLO kod vina Sauvignon Blanc



Utjecaj na arome EXOTICS NOVELLO kod vina Sauvignon Blanc

