

EXOTICS NOVELLO

Ein *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus* Hybrid.

Eine neue Hefe für exotische, kultige, frische und fruchtige Rotweine.

EXOTICS
NOVELLO

S. cerevisiae x *S. cariocanus* hybrid

ICONIC, FRESH
AND FRUITY WINES

HERKUNFT:

Dieser Kreuzungshybrid wurde in Zusammenarbeit mit dem Australian Wine Research Institute entwickelt.

ANWENDUNG:

Für weiche, vollmundige und aromatische Rotweine.

VERKOSTUNG: Verminderte Adstringenz, Trockenheit und Bitterkeit bei gleichzeitiger Steigerung des Mundgefühls und der Gesamtqualität.

AROMA: Verstärkte Noten von roten und schwarzen Früchten und Gewürzen, mit verminderten grünen, pflanzlichen und balsamischen Eigenschaften.

GÄRKINETIK:

Umrechnungsfaktor: 0,56 - 0,61

TECHNISCHE PARAMETER:

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Kältetoleranz | 18°C |
| Optimaler Temperaturbereich | 18 - 28°C |
| Osmotoleranz | 100° Oe |
| Alkoholtoleranz bei 20°C | 15.5% |

METABOLISCHE EIGENSCHAFTEN:

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Glycerolproduktion | 8-10 g/l |
| Produktion flüchtiger Säure | im Allgemeinen unter 0.4 g/l |
| SO ₂ Produktion | keine oder sehr niedrige |
| Stickstoffbedarf | durchschnittlich |
| Pektinolytische Aktivität | ja |

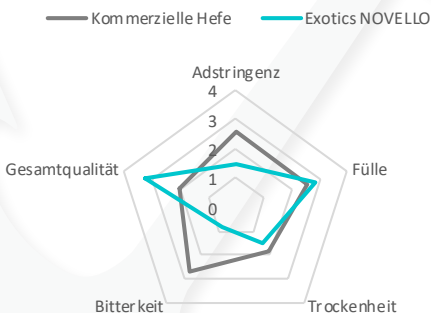
DOSIERUNG:

30 g/hl

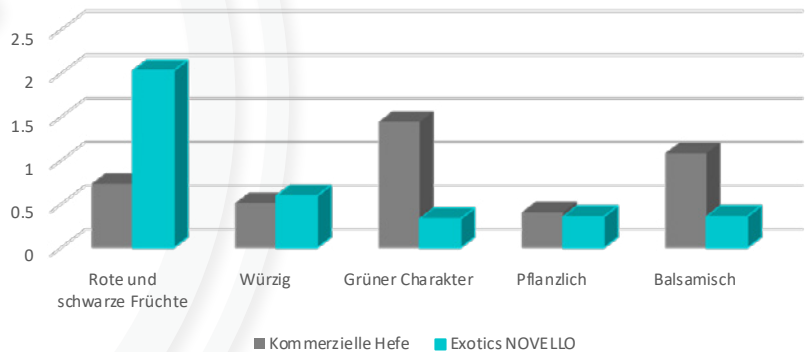
VERPACKUNG:

Exotics Novello ist vakuumverpackt in 250 g Packungen. Es muss kühl (5-15°C), trocken und in der Originalverpackung versiegelt gelagert werden.

Verkostung EXOTICS NOVELLO in Merlot



Aromaintensität Auswirkung von EXOTICS NOVELLO bei Merlot



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

VERTRIEB:

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