

EXOTICS NOVELLO

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

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

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 Weißweine.

VERKOSTUNG: Verringerte Tanninintensität, Adstringenz und Bitterkeit, mit erhöhter Weichheit.

AROMA: Erhöhte Produktion von fruchtigen und blumigen Estern sowie Thiolen.

DOSIERUNG:

30 g/hl

GÄRKINETIK:

Umrechnungsfaktor: 0,56 - 0,61

TECHNISCHE PARAMETER:

Kältetoleranz	15°C
Optimaler Temperaturbereich	17 - 20°C
Osmotoleranz	100° Oe
Alkoholtoleranz bei 20°C	15.5%

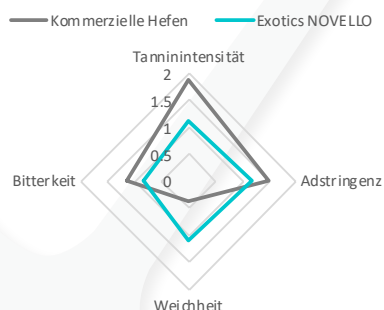
METABOLISCHE EIGENSCHAFTEN:

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

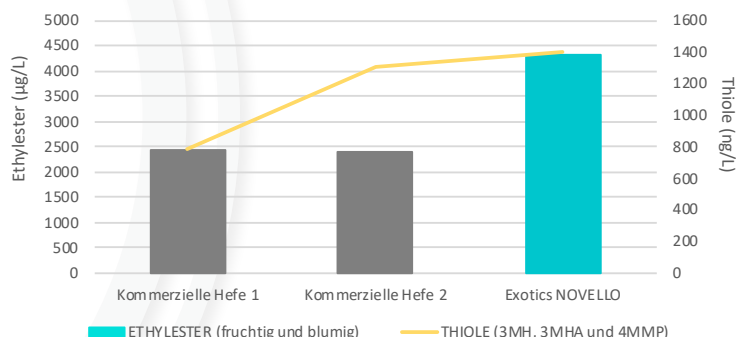
VERPACKUNG:

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

Verkostungsauswirkungen EXOTICS NOVELLO in Sauvignon blanc



Aroma Auswirkung von EXOTICS NOVELLO in Sauvignon blanc



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

VERTRIEB:

OENOBRANDS SAS

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

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304