

ANCHOR EXOTICS MOSAIC | ROOIWYN

'n *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus* hibried.
'n Unieke gis vir die produksie van ikoniese rooiwyne.

OORSPRONG

Exotics Mosaic is 'n produk van die gishibridisasieprogram van die Instituut vir Wynbiotegnologie, Stellenbosch Universiteit.

TOEPASSING

Exotics Mosaic is 'n hibried tussen *S. cerevisiae* en *S. paradoxus*. *S. paradoxus* is die naaste familielid aan *S. cerevisiae* en word natuurlik op druiwe aangetref. Behalwe vir die verbeterde aromatiese potensiaal, het Exotics Mosaic ander voordele, soos verbeterde appelmelksuurgisting as gevolg van die gedeeltelike afbraak van appelsuur (tot 17%), asook hoër gliserolproduksie en laer alkohol-omskakeling in hoë suikersapkondisies. Wyne wat met hierdie gis geproduseer is, word beskryf as kompleks met intense aromas, volrond en goed gebalanseerd. Dit word aanbeveel vir die produksie van Shiraz, Merlot en Pinotage.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Omsettingsfaktor: 0.56 - 0.61

TEGNIESE EIENSKAPPE

- Kouetoleransie: 18 °C
- Optimum temperatuurreeks: 18 - 28 °C
- Osmotoleransie: 25 °Balling/Brix
- Alkoholtoleransie by 20 °C: 15.5%

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: 9 - 13 g/L
- Vlugtigesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.4 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: gemiddeld
- Appelsuurafbraak: ja
- Pektinolitiese aktiwiteit: ja

FENOTIPE

Killer: positief

DOSIS

30 g/hL

VERPAKKING

Exotics Mosaic is vakuümverpak in 250 g-verpakkings. Stoor in 'n koel (5 - 15 °C), droë plek, verseël in die oorspronklike verpakking.

