ANCHOR EXOTICS MOSAIC | WITWYN

'n *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces paradoxus* hibried.
'n Unieke gis vir die produksie van eksotiese, komplekse, vatgegiste ikoniese witwyne.

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 *Saccharomyces* spesie wat die naaste verwant aan *S. cerevisiae* is en word ook natuurlik op druiwe aangetref. Die hibried het die positiewe eienskappe van beide ouers geërf en verbreed sodoende die aromatiese potensiaal en kompleksiteit wat die wyngis *S. cerevisiae* kan bied. Exotics Mosaic se aromas word as eksoties beskryf. Dit word aanbeveel vir die produksie van vatgegiste Chenin blanc, Chardonnay en Viognier. Exotics Mosaic bevorder koejawel-, grenadella-, tropiese vrugteslaai- en steenvrugaromas en -geure. Dit is koud-sensitief en gis matig in vate, wat 'n goeie mondgevoel produseer.

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Omskakelingsfaktor: 0.56 - 0.61

TEGNIESE EIENSKAPPE

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

METABOLIESE EIENSKAPPE

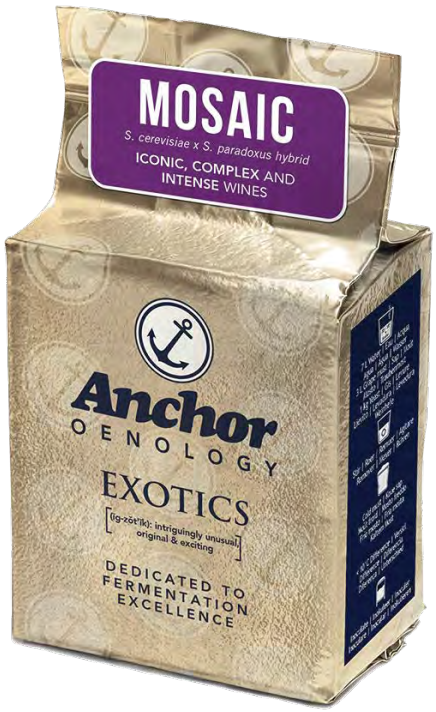
- Gliserolproduksie: oor die algemeen 9 - 10 g/L
- Vlugtigesuurproduksie:oor die algemeen laer as 0.4 g/L
- SO_2-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: gemiddeld
- Appelsuurafbraak: geen waargeneem in witwyne
- Pektinolitiese aktiwiteit: ja

FENOTIPE

Killer: positief

DOSIS

30 g/hL

VERPAKKING

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