

ANCHOR EXOTICS NOVELLO | ROOIWYN

'n *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus* hibried.
'n Unieke gis vir eksotiese, ikoniese, vars en vrugtige rooiwyne.

OORSPRONG

Hierdie interspesies hibried is ontwikkel in samewerking met die Australiese Wynnavorsingsinstituut (AWRI).

TOEPASSING

- Vir sagte, volronde en aromatiese rooiwyne
- Smaak: Vermindering in vrankheid, droogheid en bitterheid, tesame met 'n toename in mondgevoel en algehele kwaliteit
- Aroma: Meer intensiewe aromas van rooi- en swart vrug, asook spesery, met 'n afname in groen, vegetatiewe en balsamiese karakters

FERMENTASIE-EIENSKAPPE

- Omskakelingsfaktor: 0.56 – 0.61

TEGNIESE EIENSKAPPE

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

METABOLIESE EIENSKAPPE

- Gliserolproduksie: oor die algemeen laer as 8 - 10 g/L
- Vlugtigesuurproduksie: oor die algemeen laer as 0.4 g/L
- SO₂-produksie: geen tot baie laag
- Stikstofbehoefte: gemiddeld
- Pektinolitiese aktiwiteit: ja

DOSIS

30 g/hL

VERPAKKING

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

