

EXOTICS MOSAIC

Tous les avantages d'une levure sauvage, sans les risques

Une nouvelle levure pour l'élaboration de GRANDS VINS ROUGES.

EXOTICS
MOSAIC

S. cerevisiae x S. paradoxus

ICONIC, COMPLEX AND
INTENSE WINES

ORIGINE:

La levure Anchor Exotics Mosaic est issue d'un programme d'hybridation de levures mené par l'Institute for Wine Biotechnology de l'Université de Stellenbosch en Afrique du Sud.

UTILISATION:

La levure Anchor Exotics Mosaic est une souche hybride de *S. cerevisiae* et *S. paradoxus*. *S. paradoxus* est la plus proche parente de *S. cerevisiae* et est naturellement présente sur les baies de raisin. Outre un meilleur potentiel aromatique, Anchor Exotics Mosaic présente l'avantage d'améliorer la fermentation malolactique en dégradant partiellement l'acide malique (jusqu'à 17% observés). Elle produit généralement plus de glycérol sur des moûts riches en sucres et présente dans ces cas un rendement en alcool plus faible. Les vins produits avec cette levure sont décrits comme complexes, avec des arômes fruités intenses, de la rondeur, bien équilibrés et bien structurés. Cette levure est recommandée pour l'élaboration des vins issus des cépages Syrah, Merlot, Pinotage. Idéal pour les vins de «cuvée».

CINÉTIQUE DE FERMENTATION:

Facteur de conversion: 0.57 – 0.61

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Tolérance au froid:	18°C
Température de fermentation optimale:	18 – 28°C
Tolérance au choc osmotique:	250 g/l
Tolérance à l'alcool à 20°C:	15.5%

CARACTERISTIQUES METABOLIQUES:

Production de glycérol:	9 - 13 g/l
Production d'acidité volatile:	généralement inférieure à 0.3 g/l H ₂ SO ₄
Production de SO ₂ :	très faible voire nulle
Besoins azotés:	moyens
Dégradation de l'acide malique:	oui
Activité pectinolytique:	oui

PHENOTYPE:

Killer

DOSE D'EMPLOI:

30 g/hl

CONDITIONNEMENT:

Anchor Exotics Mosaic est conditionné sous vide en paquets de 250 g. Le produit doit être conservé dans un lieu frais (5 - 15°C) et sec, dans son emballage d'origine.



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTEUR:

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