

EXOTICS NOVELLO

Une levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*.

Une nouvelle levure pour les VINS ROUGES EXOTIQUES, EMBLÉMATIQUES, FRAIS ET FRUITÉS.

EXOTICS
NOVELLO

S. cerevisiae x *S. cariocanus* hybrid

ICONIC, FRESH
AND FRUITY WINES

ORIGINE:

Cette levure est issu d'un programme d'hybridation conduit en collaboration avec l'institut de recherche Australien AWRI.

UTILISATION:

Pour des vins rouges doux, corsés et aromatiques.

EN BOUCHE: Diminution de l'astringence, de la sécheresse et de l'amertume, tout en augmentant la sensation en bouche et la qualité générale.

ARÔMES: Accroissement des notes de fruits rouges et noirs et d'épices, avec diminution des caractères verts, végétaux et balsamiques.

CINETIQUE FERMENTAIRE:

Facteur de conversion: 0.56 – 0.61

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Tolérance au froid	18°C
Températures de fermentation optimales	18 - 28°C
Osmotolérance	251 g de sucre /L
Tolérance à l'alcool à 20°C	15. 5%

CARACTERISTIQUES METABOLIQUES:

Production de glycérol	8-10 g/l
Acidité volatile	Moins de 0.4 g/l
SO ₂	Pas ou très peu de production
Besoins en azote	moyen
Activité pectinolitique	oui

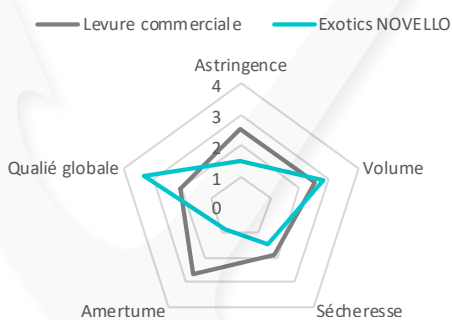
DOSE D'EMPLOI:

30 g/h

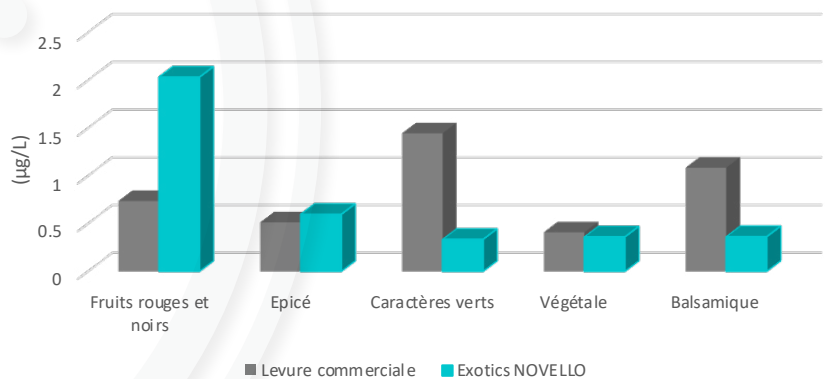
CONDITIONNEMENT:

Exotics Novello 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.

Impact de EXOTICS NOVELLO sur un vin de Merlot



Impact aromatique de EXOTICS NOVELLO sur un vin de Merlot



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTEUR:

ERBSLÖH

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