

EXOTICS NOVELLO

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

Une nouvelle levure pour des VINS BLANCS FRAIS, EMBLÉMATIQUES, 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 blancs emblématiques, frais, fruités et plus souples.

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

AROMES : Augmentation des notes fruitées et florales, ainsi que des arômes caractéristiques des thiols.

DOSE D'UTILISATION:

30 g/hl

CINETIQUE FERMENTAIRE:

Facteur de conversion: 0.56 – 0.61

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Tolérance au froid	15°C
Températures de fermentation optimales	17 - 20°C
Osmotolérance	251g de sucre / L
Tolérance à l'alcool à 20°C	15.5%

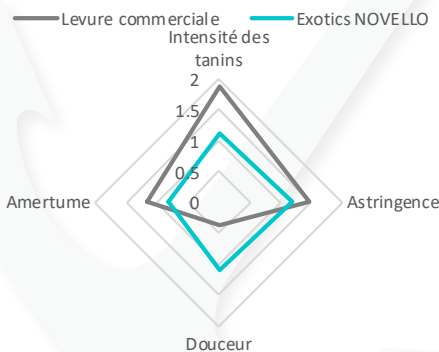
CARACTERISTIQUES METABOLIQUES:

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

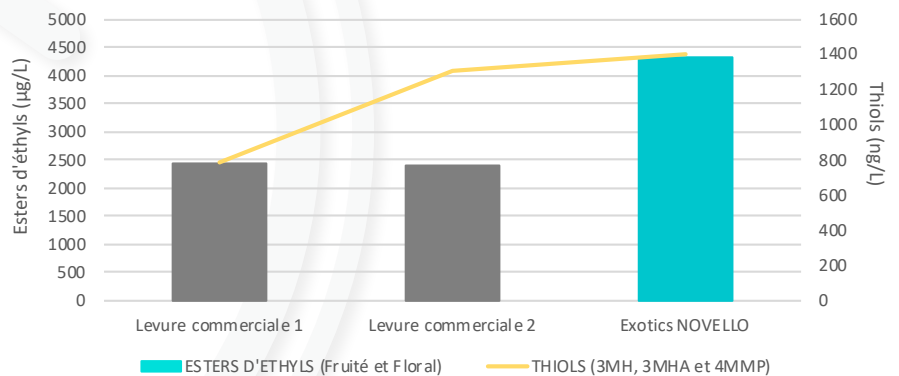
CONDITIONNEMENT:

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 en bouche de EXOTICS NOVELLO sur un vin de Sauvignon blanc



Impact aromatique de EXOTICS NOVELLO sur un vin de Sauvignon blanc



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