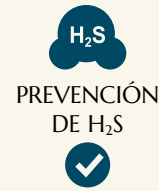


RENAISSANCE YEAST

Vivace | Levadura de vino que previene el H₂S



PREVENCIÓN
DE H₂S



SIN OGM

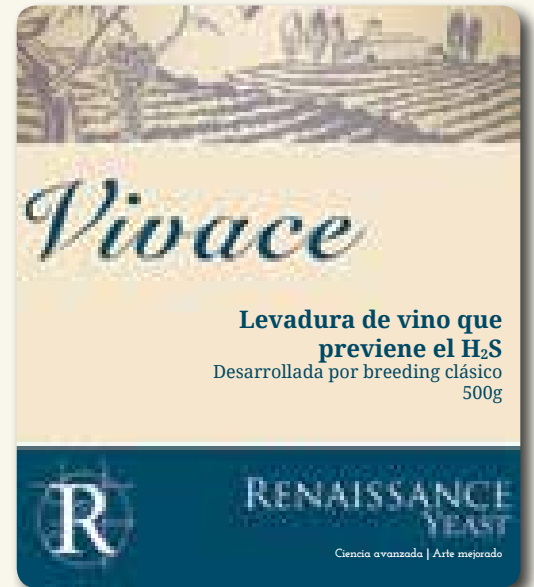


ESPECIES

*S. cerevisiae
bayanus*

Vivace (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) es una cepa de levadura de vino que previene el H₂S y es ideal para vinos espumosos artesanales, vinos de uva con carácter frutal dominante y vinos frutales. Como fermentador limpio y rápido caracterizado por su habilidad de trabajar en las condiciones más diversas, esta levadura demuestra una cinética de fermentación fuerte a la vez que conserva el carácter de fruta fresca.

Como todas las cepas de levadura de prevención de H₂S de Renaissance Yeast, Vivace es una cepa de levadura de vino desarrollada por el método clásico, no OGM, que se ha seleccionado de forma natural por su incapacidad para producir H₂S durante la fermentación, lo que reduce en gran medida el riesgo de que el H₂S contamine el vino. Al mismo tiempo, Vivace ayuda a mejorar la complejidad de un vino, y componer notas aromáticas hermosas. En conjunto, estos atributos hacen Maestoso una excelente adición a la paleta de herramientas del enólogo para la composición de su próxima obra maestra.



Limpia, fresca, vivaz



VARIETALES
RECOMENDADOS

- Verdejo
- Albariño
- Chardonnay
- Variedades para Cava



TASA DE
INOCULACION

**0.2-0.35
g/L**



RITMO DE
FERMENTACIÓN

**moderado
- rápido**



INTERVALO DE
TEMPERATURAS

15-30 °C



TOLERANCIA
AL ALCOHOL

16%



FACTOR
COMPETITIVO

activo



REQUISITOS DE
NITRÓGENO

medio



PRODUCCION
DE ESPUMA

baja



SIN GLUTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

+1 604-822-6499
info@renaissanceyeast.com
www.renaissanceyeast.com

