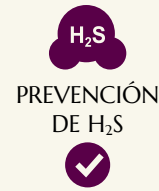




RENAISSANCE YEAST

Brioso | Levadura de vino que previene el H₂S



PREVENCIÓN DE H₂S



SIN OGM

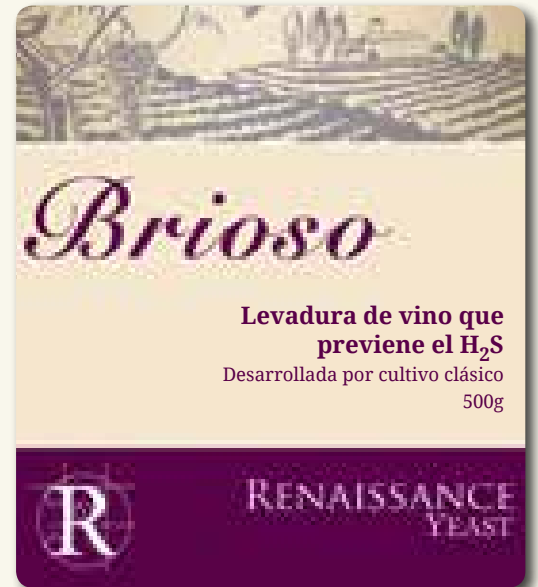


ESPECIES

S. cerevisiae

Brioso (*Saccharomyces cerevisiae*), la última cepa de levadura que previene la formación de H₂S de Renaissance Yeast, supone un gran adelanto para los productores de vino Pinot Noir. Especializada en potenciar los sabores y aromas afrutados, Brioso es ideal para producir vinos tintos de alta calidad, complejos y especiados, especialmente de la variedad Pinot Noir.

Como todas las cepas de levadura de prevención de H₂S de Renaissance Yeast, Brioso 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 Brioso una excelente adición a la paleta de herramientas del enólogo para la composición de su próxima obra maestra.



Delicada, afrutada, compleja



VARIETALES RECOMENDADOS

- Pinot Noir
- Garnacha
- Cariñena
- Monastrell
- Cab. Sauvignon



TASA DE INOCULACION

0.2-0.35 g/L



RITMO DE FERMENTACIÓN

moderado



INTERVALO DE TEMPERATURAS

15-30 °C



TOLERANCIA AL ALCOHOL

16%



FACTOR COMPETITIVO

neutral



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

