



RENAISSANCE YEAST

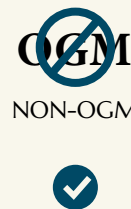
Vivace | Levadura que previene la formación de H₂S

Vivace (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) est une souche de levure de vin blanc qui empêche la formation de H₂S, idéale pour des vins mousseux de style artisanal, des vins jeunes et des vins fruités. Cette levure, grâce à un agent de fermentation rapide, propre et caractérisé par son efficacité dans des conditions très diverses, présente une forte cinétique de fermentation qui sait préserver le caractère frais et fruité.

Comme toutes les souches de levure de Renaissance Yeast empêchant la formation de H₂S, Vivace est une souche de levure de vin, sans OGM développée par culture classique, qui a été naturellement choisie pour son incapacité à produire du H₂S pendant la fermentation. Ceci élimine le risque de détérioration de votre vin dû à la formation de H₂S et renforce sa complexité en ajoutant de belles touches aromatiques. Comme toutes les souches de levure Renaissance Yeast qui empêchent la formation de H₂S, Vivace est un excellent ajout à la palette d'outils des vignerons pour composer leur prochain chef-d'œuvre.



PRÉVENTION DE LA
FORMATION
DE H₂S

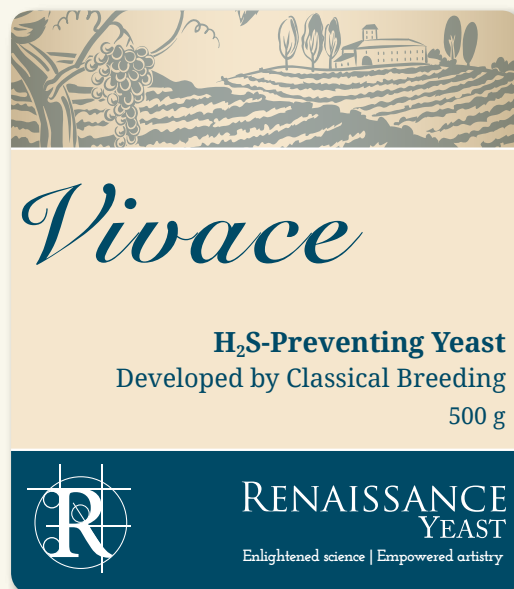


NON-OGM



ESPÈCES

*S. cerevisiae
bayanus*



Propre, frais, vif



CÉPAGES
RECOMMANDÉS

- Chardonnay
- Pinot Gris
- Vin fruité
- Vin mousseux



TAUX
D'INOCULATION

0.2-0.35 g/L



FERMENTATION
MODÉRÉE

**modérément
rapide**



PLAGE DE
TEMPÉRATURES

15-30 °C



TOLÉRANCE
À L'ALCOOL

16%



FACTEUR
CONCURRENTIEL

actif



EXIGENCES
D'AZOTE

moyenne



PRODUCTION
DE MOUSSE

faible



SANS
GLUTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

