



RENAISSANCE YEAST

Brioso | Levadura que previene la formación de H₂S

Brioso (*Saccharomyces cerevisiae*) a plus récente souche Renaissance Yeast empêchant la formation de H₂S, offre une avance impressionnante aux producteurs de Pinot Noir. Amplifiant les saveurs et les arômes fruités, Brioso (Bree-oh-so) est idéale pour la production de vins rouges épicés et complexes de haute qualité, en particulier le Pinot Noir.

Comme toutes les souches de levure de Renaissance Yeast empêchant la formation de H₂S, Brioso 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, Brioso est un excellent ajout à la palette d'outils des vignerons pour composer leur prochain chef-d'œuvre.



PRÉVENTION DE LA
FORMATION
DE H₂S



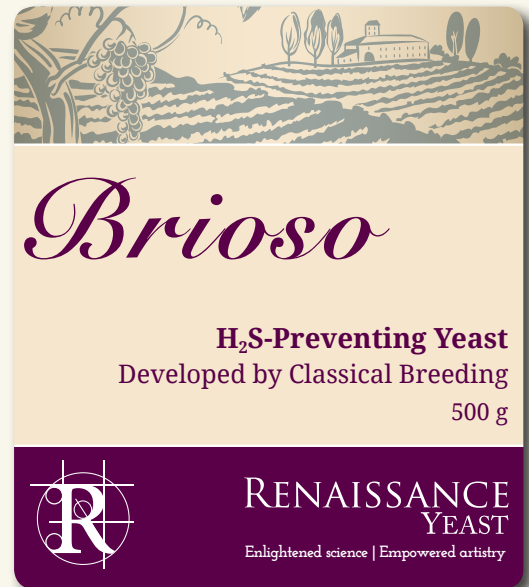
NON-OGM



ESPÈCES



S. cerevisiae



Délicat, fruité, complexe



CÉPAGES
RECOMMANDÉS

- Pinot Noir
- Gamay



TAUX
D'INOCULATION

**0.2-0.35
g/L**



FERMENTATION
MODÉRÉE

modérément



PLAGE DE
TEMPÉRATURES

15-30 °C



TOLÉRANCE
À L'ALCOOL

16%



FACTEUR
CONCURRENTIE

neutre



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

