



# RENAISSANCE YEAST

## Ossia ORGANIC

Levadura que previene  
la formación de H<sub>2</sub>S

**O**ssia Organic (*Saccharomyces cerevisiae*), est une levure de vin organique certifiée de haute performance qui empêche la formation de H<sub>2</sub>S. Au cours de la vinification organique, H<sub>2</sub>S et les défauts associés de réduction de caractère ne peuvent pas être minimisés par des méthodes conventionnelles telles que l'azote inorganique ou l'ajout de sulfate de cuivre. C'est pourquoi Ossia (qui vient de l'italien "o sia", qui signifie "ainsi soit-il" – levure produite dans des sites de fabrication ultra modernes en Allemagne – est un nouvel atout de choix pour les viticulteurs organiques.

Comme toutes les souches de levure de Renaissance Yeast empêchant la formation de H<sub>2</sub>S, Ossia est une souche de levure de vin, sans OGM développée par culture classique, qui a été naturellement choisie pour son incapacité à produire du H<sub>2</sub>S pendant la fermentation. Ceci élimine le risque de détérioration de votre vin dû à la formation de H<sub>2</sub>S et renforce sa complexité en ajoutant de belles touches aromatiques. Comme toutes les souches de levure Renaissance Yeast qui empêchent la formation de H<sub>2</sub>S, Ossia est un excellent ajout à la palette d'outils

*Robuste, versatile*

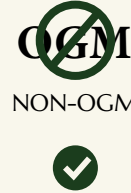


CÉPAGES  
RECOMMANDÉS

- Vin Blanc
- Vin Rouge
- Vin Fruité



PRÉVENTION DE LA  
FORMATION  
DE H<sub>2</sub>S

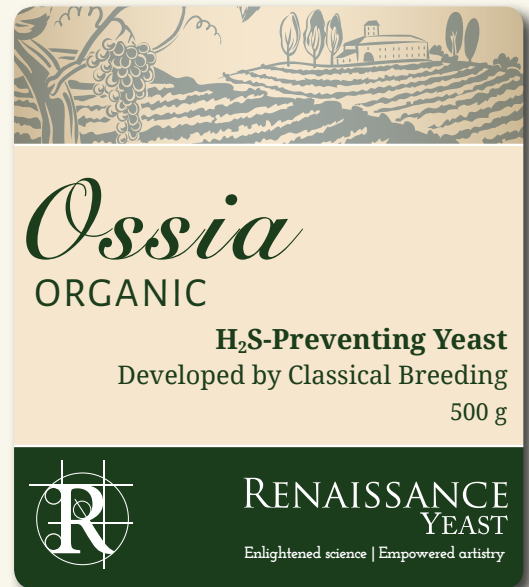


NON-OGM



ESPÈCES

*S. cerevisiae*  
hybrid



TAUX  
D'INOCULATION

**0.25-0.40  
g/L**



FERMENTATION  
MODÉRÉE

**rapide**



PLAGE DE  
TEMPÉRA-

**16-32°C**



TOLÉRANCE  
À L'ALCOOL

**16%**



FACTEUR  
CONCURREN-

**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

Une science avisée | Un art maîtrisé

