



# RENAISSANCE YEAST

## Vivace | Lievito Enologico anti-H<sub>2</sub>S

**V**ivace (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) è un ceppo anti-H<sub>2</sub>S specifico per vini bianchi, ideale per vini spumanti e frizzanti, vini fruttati e vini di produzione artigianale. Fermentatore rapido e deciso contraddistinto dalla capacità di lavorare in diverse condizioni, questo lievito rivela una forte cinetica di fermentazione, senza rinunciare al carattere fresco e fruttato.

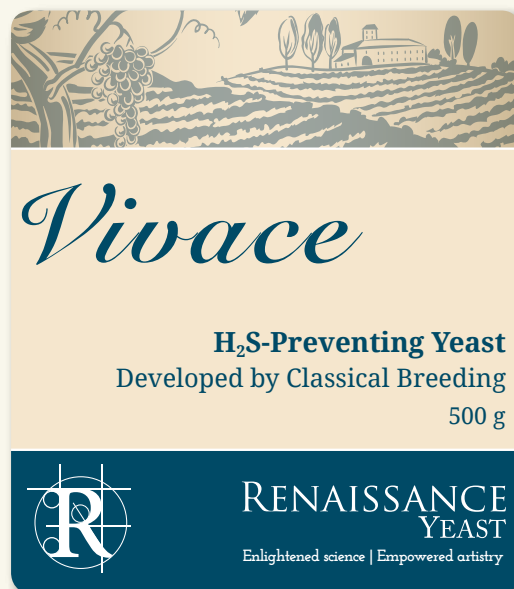
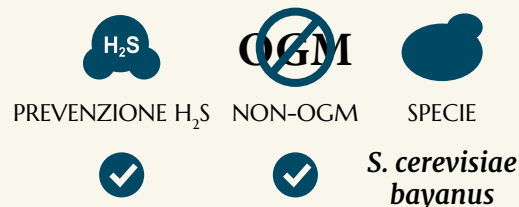
Come tutti i ceppi di lieviti anti-H<sub>2</sub>S di Renaissance Yeast, Vivace è un ceppo di lievito enologico non-OGM ed ottenuto mediante incrocio classico, naturalmente selezionato per la sua incapacità di produrre H<sub>2</sub>S durante la fermentazione. Il rischio che l'H<sub>2</sub>S alteri il vino è quindi eliminato ed è in grado di esaltarne la complessità nella composizione di splendide note aromatiche. Simile a tutti i ceppi di lieviti anti-H<sub>2</sub>S di Renaissance Yeast, Vivace è quel tocco in più nella tavolozza di colori del produttore per creare il suo prossimo capolavoro.

*elegante, spumante, vivace*



VARIETÀ  
CONSIGLIATE

- Chardonnay
- Glera
- Pinot grigio
- Moscato
- Vini fruttati
- Vini spumanti e frizzanti



TASSO DI  
INOCULO

**0.2-0.35  
g/L**



FATTORE  
KILLER

**attivo**



TEMPO DI  
FERMENTAZIONE

**moderato  
- rapido**



REQUISITI  
AZOTO

**medio**



INTERVALLO DI  
TEMPERATURA

**15-30 °C**



FORMAZIONE  
DI SCHIUMA

**basso**



TOLLERANZA  
ALCOL

**16%**



SENZA  
GLUTINE



2389 Health Sciences Mall  
Vancouver BC Canada  
V6T 1Z3

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

Una scienza illuminata | Un'arte raffinata

