



RENAISSANCE YEAST

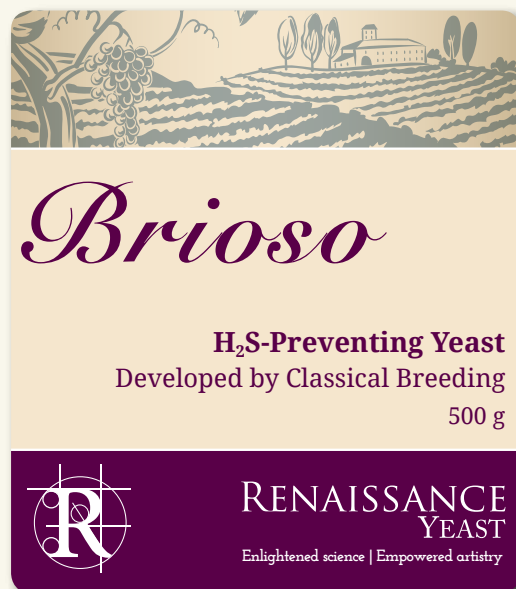
Brioso

Lievito Enologico anti-H₂S



Brioso (*Saccharomyces cerevisiae*), l'ultimo ceppo anti-H₂S di Renaissance Yeast offre un vantaggio sorprendente per i produttori di Pinot nero. Grazie alla sua capacità di esaltare aromi e sapori fruttati, Brioso è ideale nella produzione di rossi speziati, complessi e di grande qualità, soprattutto per quanto riguarda il Pinot nero.

Come tutti i ceppi di lieviti anti-H₂S di Renaissance Yeast, Brioso è un ceppo di lievito enologico non-OGM ed ottenuto mediante incrocio classico, naturalmente selezionato per la sua incapacità di produrre H₂S durante la fermentazione. Il rischio che l'H₂S 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-H₂S di Renaissance Yeast, Brioso è quel tocco in più nella tavolozza di colori del produttore per creare il suo prossimo capolavoro.



Delicato, fruttato, complesso



VARIETÀ
CONSIGLIATE

- Pinot nero
- Primitivo
- Schiava
- Frappato

TASSO DI INOCULO	TEMPO DI FERMENTAZIONE	INTERVALLO DI TEMPERATURA	TOLLERANZA ALCOL
0.2-0.35 g/L	moderato	15-30 °C	16%
FATTORE KILLER	REQUISITI AZOTO	FORMAZIONE DI SCHIUMA	SENZA GLUTINE
nuetro	medio	basso	

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

