

RENAISSANCE YEAST

Ossia ORGANIC

Levadura que previene
la formación de H₂S

Ossia Organic (*Saccharomyces cerevisiae*), est une levure de vin organique certifiée de haute performance qui empêche la formation de H₂S. Au cours de la vinification organique, H₂S 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 H₂S, 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 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, 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 H₂S

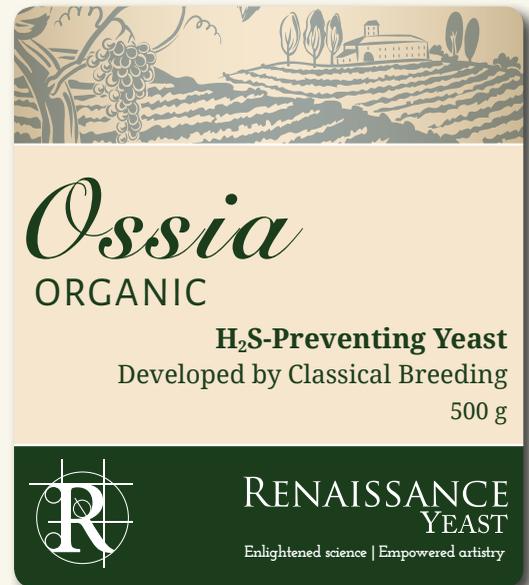


NON-OGM



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

