



RENAISSANCE YEAST

Ossia ORGANIC | Levadura de vino que previene el H₂S



PREVENCIÓN
DE H₂S



SIN OGM

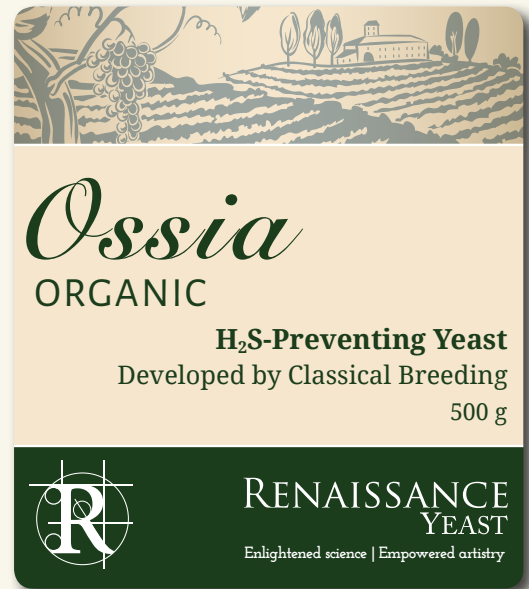


ESPECIES

S. cerevisiae
hybrid

Ossia Organic (*Saccharomyces cerevisiae hybrid*), es una levadura certificada orgánica que previene la formación del H₂S. En la producción de vinos orgánicos, el H₂S y sus características reductoras negativas no pueden ser minimizadas a través de métodos convencionales como sea la adición de nitrógeno inorgánico ó sulfato de cobre. Luego, Ossia (Italian, from o sia or 'let it be') - producida en fábricas de última generación en Alemania - es una emocionante nueva herramienta para los productores de vinos orgánicos.

Como todas las cepas de levadura de prevención de H₂S de Renaissance Yeast, Ossia es una cepa de levadura de vino desarrollada por el método clásico, no OGM, que se ha seleccionado de forma natural por su incapacidad para producir H₂S durante la fermentación, lo que reduce en gran medida el riesgo de que el H₂S contamine el vino. Al mismo tiempo, Vivace ayuda a mejorar la complejidad de un vino, y componer notas aromáticas hermosas. En conjunto, estos atributos hacen Ossia una excelente adición a la paleta de herramientas del enólogo para la composición de su próxima obra maestra.



Robusta, versátil



VARIETALES
RECOMENDADOS

- Vino blanco
- Vino tinto
- Vinos de fruta
- Cava



TASA DE
INOCULACION

0.25-0.40
g/L



FACTOR
COMPETITIVO

activo



RITMO DE
FERMENTACIÓN

moderado



REQUISITOS DE
NITRÓGENO

medio



INTERVALO DE
TEMPERATURAS

16-32 °C



PRODUCCION
DE ESPUMA

baja



TOLERANCIA
AL ALCOHOL

16%

2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

