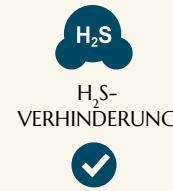


RENAISSANCE YEAST

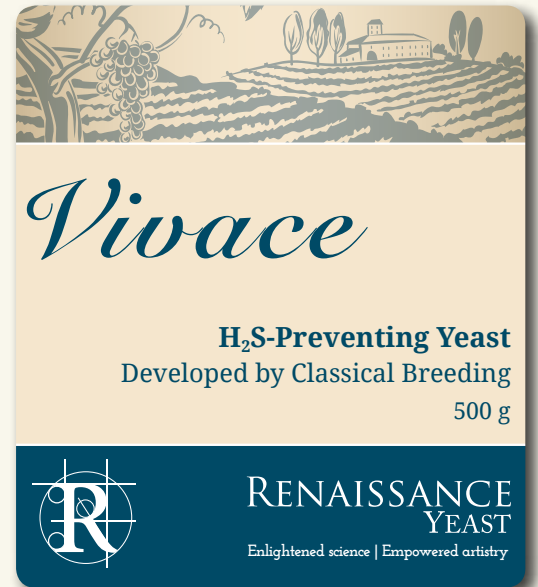
Vivace | H₂S-verhindernde Hefe



S. cerevisiae bayanus

Vivace (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) ist ein H₂S-verhindernder Weißweihfestamm, der ideal für Schaumweine, fruchtige Traubenweine und Fruchtweine (Most) geeignet ist. Als schnell wirkender und sauberer Fermenter mit der Fähigkeit, unter verschiedensten Bedingungen zu arbeiten, weist diese Hefe starke Gärungskinetiken auf, während der frische Fruchtcharakter erhalten bleibt.

Wie auch die anderen H₂S-verhindernden Stämme von Renaissance Yeast, wurde Vivace auf klassische Art und Weise entwickelt, ein gentechnikfreier Weinhefestamm, der auf seine Unfähigkeit hin, während der Weingärung H₂S zu produzieren, ausgewählt wurde. Das beseitigt das Risiko des Verderbens Ihres Weines durch H₂S und es verbessert die Komplexität bei der Zusammenstellung aromatischer Noten. Ähnlich wie auch alle anderen H₂S-verhindernde Hefestämme von Renaissance Yeast, stellt Vivace eine ausgezeichnete Ergänzung der Werkzeuge für die Weinhersteller zur Komposition ihres nächsten Meisterwerks dar.



Rein, spritzig, lebendig



EMPFOHLENE
SORTEN

- Chardonnay
- Pinot Gris
- Fruit wine
- Sparkling wine



EINIMPFUNGS-
MENGE

0.2-0.35
g/L



GÄRUNGS-
GESCHWINDIGKEIT

mittelschnell 15-30 °C



TEMPERATUR-
BEREICH



ALKOHOLTOL-
ERANZ

16%



WETTBEWERB-
SWERBSFAKTOR

aktiv



NITROGENAN-
FORDERUNGEN

niedrigmittel



SCHAUM
PRODUKTION

gering



GLUTENFREI



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

