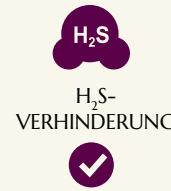


RENAISSANCE YEAST

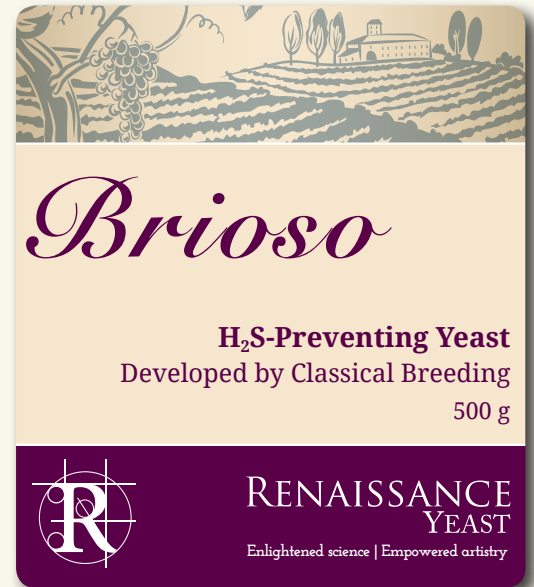
Brioso | H₂S-verhindernde Hefe



S. cerevisiae

Brioso (*Saccharomyces cerevisiae*), Renaissance Yeast neuester H₂S-verhindernder Stamm, bietet einen beeindruckenden Vorteil für Hersteller des Pinot Noir. Speziell für die Verbesserung des fruchtigen Geschmacks und Aromas, eignet sich Brioso (bree-oh-so) ideal für die Herstellung hochwertiger, komplexer und würziger Rotweine—insbesondere Pinot Noir.

Wie auch die anderen H₂S-verhindernden Stämme von Renaissance Yeast, wurde Brioso 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 Brioso eine ausgezeichnete Ergänzung der Werkzeuge für die Weinhersteller zur Komposition ihres nächsten Meisterwerks dar.



Delikat, fruchtig, komplex



EMPFOHLENE SORTEN

- Pinot nero
- Primitivo
- Schiava
- Frappato



EINIMPFUNGS-MENGE

0.2-0.35 g/L



GÄRUNGS-GESCHWINDIGKEIT

moderat



TEMPERATUR-BEREICH

15-30 °C



ALKOHOLTOLERANZ

16%



WETTBEWERB-SWERBSFAKTOR

neutral



NITROGENAN-FORDERUNGEN

mittel



SCHAUM PRODUKTION

gering



GLUTENFREI



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

