

RENAISSANCE YEAST

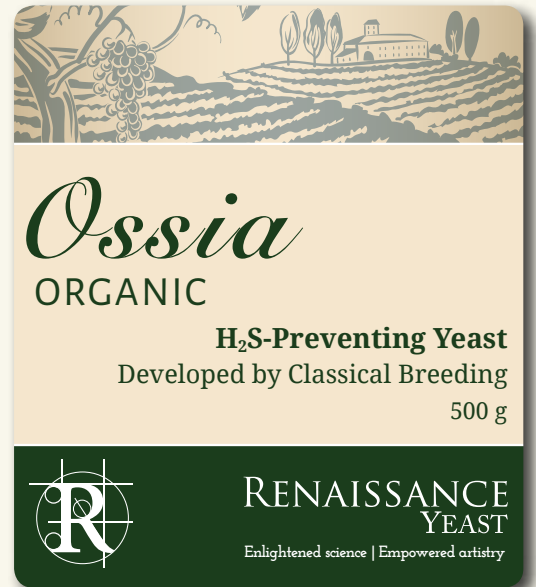
Ossia
BIOLOGISCH

H₂S-verhindernde
Hefe



Ossia Organic (*Saccharomyces cerevisiae hybrid*), ist ein kontrolliert biologischer, H₂S-verhindernder Weinhefestamm. In der biologischen Weinherstellung können H₂S und damit verbundene reduktive Schäden des Weincharakters nicht mit Hilfsmitteln wie der Zugabe von anorganischem Stickstoff oder Kupfersulfat minimiert werden. Ossia (ital. o sia oder „Lass sein“) wird in hochmodernen Produktionsanlagen in Deutschland erzeugt und stellt ein neues Instrumentarium für Hersteller von Bioweinen dar.

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



Widerstandsfähig, vielseitig



EMPFOHLENE
SORTEN

- Weißweine
- Rotweine
- Fruchtwein



EINIMPFUNGS-
MENGE

**0.25-0.40
g/L**



GÄRUNGS-
GESCHWINDIGKEIT

moderat



TEMPERATUR-
BEREICH

15-30 °C



ALKOHOLTOL-
ERANZ

17%



WETTBEWERB-
SWERBSFAKTOR

aktiv



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

