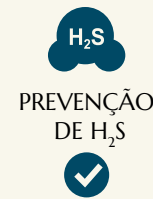


RENAISSANCE YEAST

Vivace | Levedura de prevenção de H₂S



PREVENÇÃO
DE H₂S



SEM OGM

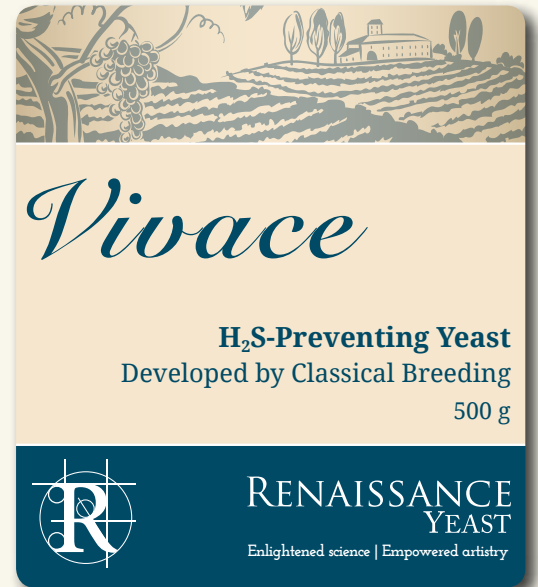


ESPÉCIE

*S. cerevisiae
bayanus*

Vivace (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) é uma estirpe de levedura de vinificação que previne a formação de H₂S, ideal para vinhos espumantes artesanais, vinhos de castas com aromas frutados e vinhos de frutos. Sendo uma fermentadora rápida e limpa, caracterizada pela sua capacidade de trabalho sob condições adversas, esta levedura demonstra uma forte cinética de fermentação, preservando ao mesmo tempo a característica de fruta fresca.

Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H₂S da Renaissance Yeast, a Vivace é uma casta de leveduras de vinhos sem OGM, desenvolvida de forma clássica, que tem sido selecionada naturalmente pela sua incapacidade de produzir H₂S durante a fermentação. Deste modo, é eliminado o risco de o H₂S estragar o seu vinho, salientando a sua complexidade na composição de belas notas aromáticas. Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H₂S da Renaissance Yeast, a Vivace constitui um excelente acréscimo à gama de ferramentas do vinicultor para compor a sua próxima obra-prima.



Limpo, nítido, vivo



VARIETAIS
RECOMENDADOS

- Alvarinho
- Verdelho
- Chardonnay
- Loureiro
- Arinto



TAXA DE
INOCULAÇÃO

0.2-0.35 g/L



VELOCIDADE DE
FERMENTAÇÃO

moderada -
rápida



INTERVALO
DE TEMPERATURA

15-30 °C



TOLERÂNCIA
AO ALCÓOL

16%



FATOR
COMPETITIVO

ativo



REQUISITOS
DE NITROGÉNIO

média



PRODUÇÃO
DE ESPUMA

baixa



SEM GLÚTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

