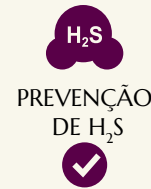




RENAISSANCE YEAST

Brioso | Levedura de prevenção de H₂S



PREVENÇÃO
DE H₂S



SEM OGM

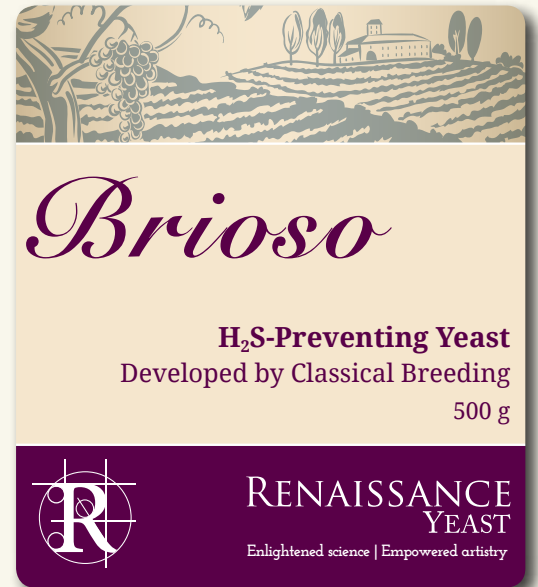


ESPÉCIE

S. cerevisiae

Brioso (*Saccharomyces cerevisiae*), a mais recente estirpe de prevenção de H₂S da Renaissance Yeast, confere um avanço impressionante para produtores de Pinot Noir. Especializada em melhorar sabores e aromas frutados, a Brioso (bree-oh-so) é ideal para produzir vinhos tintos de alta qualidade, complexos e picantes - particularmente o Pinot Noir.. Brioso (bree-oh-so) é ideal para produzir vinhos tintos de alta qualidade, complexos e picantes - particularmente o Pinot Noir.

Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H₂S da Renaissance Yeast, a Brioso 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 Brioso constitui um excelente acréscimo à gama de ferramentas do vinicultor para compor a sua próxima obra-prima.



Delicado, frutado, complexo



VARIETAIS
RECOMENDADOS

- Pinot Noir
- Baga
- Grenache
- Alicante Bouschet
- Mourvèdre
- Vinhão



TAXA DE
INOCULAÇÃO

**0.2-0.35
g/L**



VELOCIDADE DE
FERMENTAÇÃO

moderado



INTERVALO DE
TEMPERATURA

15-30 °C



TOLERÂNCIA
AO ALCÓOL

16%



FATOR
COMPETITIVO

neutra



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

