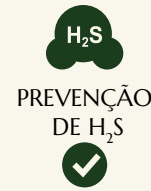


RENAISSANCE YEAST

Ossia ORGANIC

Levedura de prevenção de H₂S



PREVENÇÃO
DE H₂S



SEM OGM

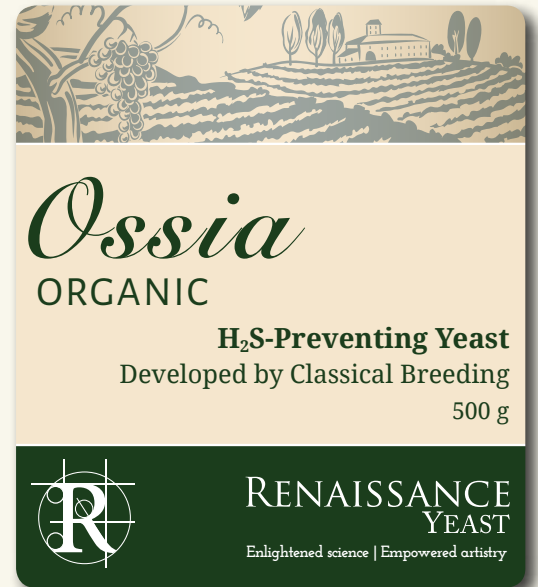


ESPÉCIE

S. cerevisiae
hybrid

Ossia Organic (*Saccharomyces cerevisiae* hybrid), é uma levedura de vinho certificada orgânica que previne a formação de H₂S. Na vinificação orgânica, o H₂S e as suas características reductivas não podem ser minimizadas através de meios convencionais, tais como nitrogênio inorgânico ou adição de sulfato de cobre. Assim, Ossia (italiano, de “o sia” ou ‘Let it be’) - produzida em instalações de última geração na Alemanha, é uma interessante nova ferramenta para os produtores de vinho orgânico.

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



Robusto, versátil



VARIETAIS
RECOMENDADOS

- Vinho Branco
- Vinho Tinto
- Vinhos de Fruta
- Espumante



TAXA DE
INOCULAÇÃO

0.25-0.40
g/L



VELOCIDADE DE
FERMENTAÇÃO

moderada



INTERVALO DE
TEMPERATURA

16-32 °C



TOLERÂNCIA
AO ALCÓOL

16%



FATOR
COMPETITIVO

ativa



REQUISITOS
DE NITROGÊNIO

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

