










RENAISSANCE YEAST

Brio

Un innovativo lievito particolarmente adatto per vini rossi complessi e fruttati.

Selezionato per il suo intenso aroma e per la capacità nel migliorare le caratteristiche varietali, soprattutto per quanto riguarda il Pinot Nero. Brio esalta l'espressione aromatica del vino donando imponenti note di ciliegia, frutti neri e spezie. Brio permette una migliore estrazione dei composti fenolici e una maggiore stabilizzazione del colore portando così alla produzione di un vino complesso e di grande qualità.

Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
<i>Da moderata a veloce</i>	18-30°C	16°C	16%	<i>Moderato</i>	<i>Attivo</i>	<i>Alta</i>
	°Bx→ABV		VA			
DOSAGGIO	FATTORE DI CONVERSIONE	GLICEROLO	ACIDITÀ VOLATILE	PRODUZIONE DI SO ₂	PRODUZIONE DI H ₂ S	FORMAZIONE DI SCHIUMA
0,2-0,35g/L	16,5 g/L *	6-8 g/L	<i>Bassa</i>	<i>Moderata **</i>	<i>Nessuna</i>	<i>Bassa</i>

Applicazioni

Brio è noto per la sua capacità di esaltare aromi e sapori fruttati nelle varietà di vino rosso, soprattutto per quanto riguarda Pinot nero, Primitivo, Schiava, Frappato e Cannonau. Con i suoi aromi intensi e la sua capacità di aumentare l'estrazione dei composti fenolici è anche adatto per i vini rossi giovani e per i rosati. Brio durante la fermentazione primaria consuma in genere circa il 20% dell'acido malico presente.

Note

L'aggiunta di azoto è raccomandata durante il primo terzo della fermentazione, soprattutto quando la fermentazione avviene a temperature più calde.

* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcool (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti e dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

** Può produrre SO₂ in condizioni di stress (pochi nutrienti, bassa temperatura e/o alcol molto elevato)



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA