



RENAISSANCE YEAST

Vivace

Un lievito rapido e privo di impurità per la produzione di vini bianchi eleganti, spumanti e vini fruttati.

Fermentatore rapido e deciso, contraddistinto dalla capacità di produrre aromi di bucce di agrumi ed ananas fresco, Vivace è in grado di fermentare all'interno di un ampio intervallo di temperature (13-30 ° C).

Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
<i>Da moderato a rapido</i>	13-30 °C	9 °C	16%	<i>Medio-Alto</i>	<i>Attivo</i>	<i>Alta</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGGIO	FATTORE DI CONVERSIONE	GLICEROLO	ACIDITÀ VOLATILE	PRODUZIONE DI SO ₂	PRODUZIONE DI H ₂ S	FORMAZIONE DI SCHIUMA
0,2-0,35g/L	16,9 g/L	7,5-9,5 g/L	<i>Bassa</i>	<i>Molto bassa</i>	<i>Nessuna</i>	<i>Bassa</i>

Applicazioni

Generalmente, Vivace consuma circa il 30% di acido malico presente durante la fermentazione primaria e produce fino a 9,5 g/L di glicerolo, rendendolo così adatto per i vini giovani, fruttati e vini bianchi presenti in un clima freddo.

Grazie al suo profilo aromatico, Vivace è adatto anche a vini fruttati come lo Chardonnay e il Pinot grigio.

Note

L'aggiunta di azoto mediante fonti organiche di azoto o/e inorganiche come il difosfato di ammonio è raccomandata durante il primo terzo della fermentazione per ottenere un APA > 275, 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.



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA