









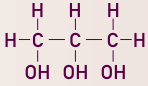




RENAISSANCE YEAST

Vivace

Uma levedura com uma fermentação limpa para vinhos brancos elegantes, refrescantes e vivazes.

Com uma fermentação rápida caracterizada pela sua produção de aromas de casca de citrinos e de ananás fresco, a Vivace consegue fermentar num âmbito de temperatura mais alargado (13-30 °C).

Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÉNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>Moderada a rápida</i>	<i>13-30°C</i>	<i>9°C</i>	<i>16%</i>	<i>Médio a Alto</i>	<i>Ativo</i>	<i>Alta</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO ₂	PRODUÇÃO DE H ₂ S	PRODUÇÃO DE ESPUMA
<i>0.2-0.35g/L</i>	<i>16.9 g/L</i>	<i>7.5-9.5 g/L</i>	<i>< 0.3 g/L</i>	<i>Muito baixa</i>	<i>Nenhuma</i>	<i>Baixa</i>

Aplicações

Em geral, a Vivace consome cerca de 30% do ácido málico presente na fermentação inicial e produz até 9.5g/L de glicerol, o que a torna uma boa escolha para vinhos jovens, frutados, com libertação precoce, e vinhos brancos de climas frios.

Devido ao seu perfil aromático, a Vivace também é adequada onde as notas frutadas predominam, como os vinhos Chardonnay e Pinot Gris.

Notes

Recomenda-se suplementos de nitrogénio com fontes de nitrogénio biológicos, bem como DAP no 1/3 inicial de fermentação para conseguir um YAN > 275, especialmente na fermentação a temperaturas mais elevadas.

* Gramas de açúcar necessários para produzir 1% álcool (v/v). Varia dependendo da composição de açúcar e nutrientes do mosto e das condições ambientais.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY