









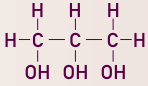




# RENAISSANCE YEAST

## Brio

*Uma levedura especializada para vinhos tintos complexos, em que as notas frutadas predominam.*

Selecionada pelo seu aroma intenso, pureza e capacidade de realçar as características das castas Pinot Noir, a Brio intensifica a expressividade aromática com notas impressionantes de cereja, frutos negros e especiarias. A Brio melhora a extração de compostos fenólicos e a cor, que assiste na produção de vinhos complexos e arredondados.

### Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÉNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>Moderada a rápida</i>	<i>18-30°C</i>	<i>16°C</i>	<i>16%</i>	<i>Moderado</i>	<i>Ativo</i>	<i>Alta</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO <sub>2</sub>	PRODUÇÃO DE H <sub>2</sub> S	PRODUÇÃO DE ESPUMA
<i>0.2-0.35g/L</i>	<i>16.5 g/L *</i>	<i>6-8 g/L</i>	<i>&lt; 0.3 g/L</i>	<i>Moderada**</i>	<i>Nenhuma</i>	<i>Baixa</i>

### Aplicações

A Brio destaca-se pela sua estabilidade a realçar o paladar de castas de vinho tinto, particularmente Pinot Noir, Zinfandel, Grenache, e Gamay. Com os seus aromas intensos e a sua capacidade de assistir na extração de cor, a Brio é adequada para tintos e rosés de libertação precoce. Em geral, a Brio consome cerca de 20% do ácido málico presente durante a fermentação inicial.

### Notes

Recomenda-se suplementos de nitrogénio no 1/3 inicial de fermentação, 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.

\*\*Pode produzir algum SO<sub>2</sub> sobe condições de stress (nutrientes inferiores, baixa temperatura /ou níveis de álcool muito altos)



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY