






RENAISSANCE YEAST

Ossia

Uma levedura orgânica robusta e versátil para produzir vinhos complexos e aromáticos.

A Ossia é a levedura da Renaissance de alto desempenho com certificação biológica (NOP/COR) que previne a formação de H₂S. Na produção biológica de vinho, o H₂S e os defeitos de caráter redutivos com ele associado não podem ser minimizados pelos métodos convencionais de adicionar nitrogênio e cobre não-biológicos. A Ossia é uma nova ferramenta empolgante para produtores de vinho para salvaguardar proativamente contra os defeitos redutivos, enquanto melhora os perfis de aroma através da expressão aumentada de ésteres de frutos tropicais.

Technical Characteristics

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÊNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>Moderada</i>	<i>18-32°C</i>	<i>15°C</i>	<i>16%</i>	<i>Moderado</i>	<i>Ativo</i>	<i>Moderada-Alta</i>
						
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>16.5 g/L</i>	<i>6-8 g/L</i>	<i>< 0.3 g/L</i>	<i>Baixa</i>	<i>Nenhuma a Muito Baixa</i>	<i>Baixa</i>

Aplicações

A Ossia preserva a acidez natural do mosto enquanto produz quantidades aumentadas de ésteres, produzindo vinhos frutados e vivazes que ficam no palato. A Ossia é uma estirpe muito versátil e é recomendada para uso em vinho branco, tinto e vinhos de fruta e cidra. O perfil aromático da Ossia e a sua capacidade de atrasar a fermentação baixando a temperatura também a tornam uma boa escolha para vinhos mais doces.

Notes

* 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