









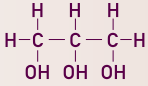




# RENAISSANCE YEAST

## Vivace

*Levadura fermentadora limpia para vinos blancos elegantes, frescos y vívidos.*

Un rápido fermentador caracterizado por su producción de aromas de piña y cortezas cítricas, Vivace es capaz de fermentar sobre un amplio rango de temperaturas (13-30°C).

### Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA ÓPTIMA	TOLERANCIA AL FRÍO	TOLERANCIA AL ALCOHOL	REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO	FENOTIPO KILLER	FLOCULACIÓN
<i>Moderada a rápida</i>	<i>13-30°C</i>	<i>9°C</i>	<i>16%</i>	<i>Moderado a alto</i>	<i>Activo</i>	<i>Alta</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSIFICACIÓN	FACTOR DE CONVERSIÓN*	GLICEROL	ACIDES VOLÁTIL	PRODUCCIÓN DE SO <sub>2</sub>	PRODUCCIÓN DE H <sub>2</sub> S	PRODUCCIÓN DE ESPUMA
<i>0.2-0.35g/L</i>	<i>16.9 g/L</i>	<i>7.5-9.5 g/L</i>	<i>&lt; 0.3 g/L</i>	<i>Muy baja</i>	<i>Nula</i>	<i>Baja</i>

### Aplicaciones

Vivace generalmente consume alrededor de 30% del ácido málico presente durante la fermentación primaria y produce hasta 9.5 g/L de glicerol, convirtiéndola en una buena elección para vinos blancos jóvenes, afrutados, de climas fríos y de pronta emisión. Gracias a su perfil aromático, Vivace también es una buena elección para crear vinos como Chardonnay y Pinot Gris.

### Notas

La suplementación de nitrógeno por fuentes orgánicas así como el fosfato diamónico (DAP) es recomendable durante el 1/3 inicial de la fermentación para alcanzar una concentración YAN > 275, especialmente cuando se fermenta a temperaturas más altas.

\* Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo del azúcar y composición nutricional del mosto y de las condiciones ambientales.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY