









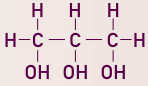




# RENAISSANCE YEAST

## Brio

*Una levadura especial para vinos tintos afrutados complejos.*

Elegido por la pureza de su aroma intenso y habilidad para realzar las características del varietal Pinot Noir, Brio eleva la expresividad aromática del vino con impresionantes notas de cereza, frutos negros y especias. Brio mejora la extracción de los compuestos fenólicos y del color, lo cual ayuda a producir un vino complejo y con buen cuerpo.

### Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA ÓPTIMA	TOLERANCIA AL FRÍO	TOLERANCIA AL ALCOHOL	REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO	FENOTIPO KILLER	FLOCULACIÓN
<i>Moderada a rápida</i>	<i>18-30°C</i>	<i>16°C</i>	<i>16%</i>	<i>Moderado</i>	<i>Activo</i>	<i>Alta</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
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>16.5 g/L *</i>	<i>6-8 g/L</i>	<i>&lt; 0.3 g/L</i>	<i>Moderada**</i>	<i>Nula</i>	<i>Baja</i>

### Aplicaciones

Brio se caracteriza por su habilidad para realzar el sabor de los variedades tintos, particularmente Pinot Noir, Zinfandel, Grenache y Gamay. Con sus aromáticos intensos y su habilidad para la extracción del color, Brio también es idóneo para vinos tintos y rosados jóvenes. Brio generalmente consume cerca del 20% del ácido málico presente durante la fermentación primaria.

### Notas

La suplementación de nitrógeno es recomendable durante el 1/3 inicial de la fermentación, 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.

\*\* Puede producir SO<sub>2</sub> bajo condiciones de estrés (pocos nutrientes, baja temperatura y/o mucho alcohol)



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY