










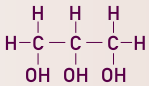




RENAISSANCE YEAST

Ossia

Una levadura orgánica, robusta y versátil para crear vinos orgánicos, aromáticos y complejos.

Ossia es una levadura Renaissance certificada orgánica de alto rendimiento (NOP/COR) que previene la formación de H₂S. En la elaboración del vino orgánico, el H₂S y sus características reductoras asociadas no pueden ser minimizadas por métodos convencionales como la adición de nitrógeno inorgánico o cobre. Ossia es una nueva y emocionante herramienta para que el vinicultor orgánico se resguarde proactivamente de fallos reductivos al tiempo que mejora los perfiles aromáticos a través de una expresión incrementada de ésteres de frutos tropicales.

Technical Characteristics

						
CINÉTICA	TEMPERATURA ÓPTIMA	TOLERANCIA AL FRÍO	TOLERANCIA AL ALCOHOL	REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO	FENOTIPO KILLER	FLOCULACIÓN
Moderada	18-32°C	15°C	16%	Moderado	Activo	Alta-moderada
						
DOSIFICACIÓN	FACTOR DE CONVERSIÓN*	GLICEROL	ACIDES VOLÁTIL	PRODUCCIÓN DE SO ₂	PRODUCCIÓN DE H ₂ S	PRODUCCIÓN DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.5 g/L	6-8 g/L	< 0.3 g/L	Nula a muy baja	Nula	Baja

Aplicaciones

Ossia mantiene la acidez natural del mosto mientras también produce una mayor cantidad de ésteres, creando vinos afrutados y vívidos que perduran en el paladar. Ossia es una cepa muy versátil y está recomendada para vinos blancos, tintos, vinos de frutas y cidras. El perfil aromático de Ossia y su habilidad para detener la fermentación al disminuir la temperatura lo convierte en una buena elección para estilos más dulces de vinos.

Notas

Cuando fermentando vinos secos, es recomendable incrementar la temperatura a >20°C cerca del final para garantizar un final adecuado

La suplementación de nitrógeno es recomendable durante el 1/3 inicial de la fermentación, especialmente cuando se fermenta a temperaturas más calientes o en mostos muy clarificados.

* 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