




RENAISSANCE YEAST

Vivace

Eine saubere Gärhefe für elegante, frische und lebendige Weißweine.

Ein schneller Fermenter, der durch die Verleihung von Zitruschalen- und frischen Ananas-Aromaten gekennzeichnet ist, ist Vivace imstande, in einem weiten Temperaturbereich (13-30°C) zu gären.

Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt bis zu wirksam</i>	13-30°C	9°C	16%	<i>mittel bis zu hoch</i>	<i>aktiv</i>	<i>hoch</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$	$\begin{array}{c} \text{H} & \text{H} & \text{H} \\ & & \\ \text{H}-\text{C} & -\text{C} & -\text{C}-\text{H} \\ & & \\ \text{OH} & \text{OH} & \text{OH} \end{array}$	VA			
DOSIERUNG	UMWANDLUNGSFAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ -PRODUKTION	H ₂ S-PRODUKTION	SCHAUMERZEUGUNG
0.2-0.35g/L	16.9 g/L	7.5-9.5 g/L	< 0.3 g/L	<i>sehr niedrig</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

Anwendungen

In der Regel verbraucht Vivace ca. 30% der Apfelsäure, die während der Hauptgärung anwesend ist, und erzeugt bis zu 9,5 g/l Glycerin. Dadurch wird es zu einer guten Wahl für heurige, fruchtige und vorzeitige Weißweine unter kühleren Klimabedingungen. Dank seiner aromatischen Eigenschaft ist Vivace auch für fruchtige Chardonnay und Pinot Gris Weine gut geeignet.

Notes

Die Stickstoffergänzung mit organischen Stickstoffquellen sowie DAP wird während der ersten 1/3 des Gärungsvorganges zur Erzielung von YAN > 275 besonders während Fermentation unter warmen Temperaturen empfohlen.

* Zuckermenge benötigt zur Herstellung von 1% Alkohol (v/v) in Gramm. Je nach der Zucker- und Nährstoffzusammensetzung im Most und Umgebungsbedingungen.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY