












RENAISSANCE YEAST

Brio

Diese Hefe ist eine Spezialität für komplexe fruchtbetonte Rotweine.

Brio, das wegen seiner intensiven Aroma-Reinheit und die Fähigkeit gewählt wurde, sortentypische Pinot Noir-Eigenschaften zu verbessern, erhöht eine aromatische Aussagekraft des Weines durch eine eindrucksvolle Färbung des Kirschen-, schwarzen Früchten- und Gewürzen-Geschmacks. Brio verbessert die Gewinnung von phenolischen Verbindungen und Farbe, die der Herstellung eines komplexen, abgerundeten Weins beiträgt.

Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt bis zu wirksam</i>	18-30°C	16°C	16%	<i>gemäßigt</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	UMWANDLUNGS-FAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ -PRODUKTION	H ₂ S-PRODUKTION	SCHAUMER-ZEUGUNG
0.2-0.35g/L	16.5 g/L *	6-8 g/L	< 0.3 g/L	<i>Gemäßigt**</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

Anwendungen

Brio ist durch seine Fähigkeit bekannt, den Geschmack von Rotwein-Rebsorten, vor allem Pinot Noir, Zinfandel, Grenache und Gamay zu verbessern. Mit seiner intensiven Aromaten und der Fähigkeit, der Farbextraktion beizutragen, ist Brio auch für die vorzeitige Freigabe von Rot- und Roséweinen besonders geeignet. In der Regel, verbraucht Brio ca. 20% der Apfelsäure, die während der Hauptgärung anwesend ist.

Notes

Die Stickstoffergänzung wird während der ersten 1/3 des Gärungsvorganges 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.

** Kann einige SO₂-Menge unter Stressbedingungen (niedrige Nährstoffe, niedrige Temperatur und/oder sehr hoher Alkoholgehalt) erzeugen



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY