

# RENAISSANCE YEAST

## *Ossia* Eine robuste und vielseitige Bio-Hefe zur Erzeugung von komplexen, aromatischen Bio-Weinen.

Ossia ist eine hochleistungsfähige zertifizierte (NOP/COR) Bio-Hefe des Renaissance, die die Bildung von H<sub>2</sub>S verhindert. In der organischen Weinbereitung kann H<sub>2</sub>S und ihr dazugehöriger reduzierender Charakterfehler durch keine herkömmlichen Verfahren mit der Zugabe von anorganischen Stickstoff oder Kupfer verringert werden. Ossia ist ein aufregendes neues Werkzeug für die Bio-Winzer zum proaktiven Schutz gegen den reduzierenden Fehler während der Verbesserung von Aromaeigenschaften durch eine erhöhte Expression von tropischen Fruchtestern.

### Technical Characteristics

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÊNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>gemäßigt</i>	18-32°C	15°C	16%	<i>gemäßigt</i>	<i>aktiv</i>	<i>gemäßigt - hoch</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO <sub>2</sub>	PRODUÇÃO DE H <sub>2</sub> S	PRODUÇÃO DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.5 g/L	6-8 g/L	< 0.3 g/L	<i>keine oder ganz gering</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

### Anwendungen

Ossia behält die natürliche Säure des Saftes durch ergiebige Veresterung bei, wobei es die fruchtigen und lebendigen Weine erzeugt, die dem Gaumen schmeichelt. Ossia ist ein sehr vielseitiger Stamm und wird für die Verwendung in Weiß-, Rot und Fruchtweinen und Apfelweinen empfohlen. Das Aromaprofil des Ossia und seine Fähigkeit, Gärung durch die Verringerung der Temperatur zu stoppen, macht es für süßere Weinstile attraktiv.

### Notes

\* 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