

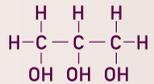
RENAISSANCE YEAST

Ossia

*Un robusto e versatile lievito biologico
adatto per la produzione di vini
biologici complessi e aromatici.*

Ossia è un ceppo anti-H₂S ad alte prestazioni con certificazione biologica (Europea e Nord Americana). Nella produzione di vini biologici, l'H₂S e l'associato difetto riduttivo non possono essere corretti con i convenzionali mezzi come l'uso di azoto inorganico o l'aggiunta di solfato di rame. Ossia è un nuovo ed essenziale strumento per i produttori di vini biologici poiché va a ridurre notevolmente la probabilità di contaminare la tua annata con H₂S e contemporaneamente va a migliorare la complessità del vino attraverso una maggiore espressione di aromi di frutta tropicale.

Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
Moderata	18-32 °C	15 °C	16%	Moderato	Attivo	Moderata - Alta
						
DOSAGGIO	FATTORE DI CONVERSIONE	GLICEROLO	ACIDITÀ VOLATILE	PRODUZIONE DI SO ₂	PRODUZIONE DI H ₂ S	FORMAZIONE DI SCHIUMA
0,2-0,35g/L	16,4 g/L*	7-9 g/L	Bassa	Da nessuna a molto bassa	Nessuna	Bassa

Applicazioni

Ossia è in grado di mantenere inalterata l'acidità del succo; grazie alla sua capacità di esaltare aromi e sapori fruttati è ideale nella produzione di vini fruttati e vivaci che indugiano sul palato. Ossia è un ceppo molto versatile ed è adatto per la fermentazione di vini bianchi, vini rossi, vini fruttati e sidro. Il profilo aromatico dell'Ossia e la sua capacità di far sospendere la fermentazione mediante l'abbassamento della temperatura lo rende una buona scelta anche per la produzione di vini dolci.

Note

Quando la fermentazione sta per terminare, è raccomandato aumentare la temperatura a > 20 °C fino quasi alla fine per garantire così una finitura corretta.

L'apporto di composti azotati è raccomandata nella parte iniziale fino ad un terzo della fermentazione, soprattutto quando la fermentazione è svolta ad alte temperature o in mosti eccessivamente chiarificati.

* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcool (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti e dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA