












# RENAISSANCE YEAST

## Brio

*Diese Hefe ist ein Spezialist für komplexe fruchtbetonte Rotweine.*

Der Brio Stamm wurde ausgewählt, um sortentypische Pinot Noir-Eigenschaften zu verbessern. Die Geschmackseigenschaften sind Kirschen, schwarze Früchte und Gewürze. Der Brio Hefestamm zeichnet sich auch durch Extraktion von phenolischen Verbindungen und Farbe aus.

### Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt bis schnell</i>	18-30 °C	16 °C (nach Gärstart)	16%	<i>mäßig</i>	<i>aktiv</i>	<i>hoch</i>
	$Bx \rightarrow ABV$	$\begin{array}{c} H & H & H \\   &   &   \\ H-C & -C & -C-H \\   &   &   \\ OH & OH & OH \end{array}$	VA			
DOSIERUNG	UMWANDLUNGS-FAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO <sub>2</sub> -PRODUKTION	H <sub>2</sub> S-PRODUKTION	SCHAUMER-ZEUGUNG
0,2-0,35g/L	16,5 g/L *	6-8 g/L	< 0,3 g/L	<i>Mäßig **</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

### Anwendungen

Brio ist für die Sorten Pinot Noir, Zinfandel, Grenache und Gamay besonders geeignet. Mit seinem intensiven Aroma und der Fähigkeit, der Farbextraktion, ist Brio auch für die Produktion von Rot- und Roséweinen besonders geeignet. In der Regel, verbraucht Brio ca. 20% der Apfelsäure, während der Gärung.

### Notes

Die Stickstoffzugabe wird während des ersten 1/3 der Gärung empfohlen besonders während der Fermentation unter kalten Temperaturen.

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

\*\* Kann einige SO<sub>2</sub>-Menge unter Stressbedingungen (niedrige Nährstoffe, niedrige Temperatur und/oder sehr hoher Alkoholgehalt) erzeugen



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY