

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 der Renaissance Reihe, die die Bildung von H₂S verhindert. Ossia ist ein aufregendes neues Werkzeug für Bio-Winzer zum aktiven Schutz gegen reduzierende Fehler. Diese Hefe verbessert die Produktion von tropischen Fruchtestern.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÊNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>gemäßigt*</i>	18-32 °C	15 °C (nach Gärstart)	16%	<i>gemäßigt</i>	<i>aktiv</i>	<i>gemäßigt - hoch</i>
						
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO ₂	PRODUÇÃO DE H ₂ 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 erhält die natürliche Säure des Mostes. Durch die Produktion von Estern erzeugt sie fruchtige und lebendige Weine. Ossia ist ein sehr vielseitig einsetzbarer Stamm und wird für die Verwendung in Weiß-, Rot und Fruchtweinen und Apfelweinen empfohlen. Das Aromenprofil und die Fähigkeit die Gärung zu stoppen macht sie für die Produktion von Süßweinen attraktiv.

Notes

*Im letzten Drittel der Gärung wird empfohlen die Temperatur auf > 20°C zu erhöhen, um einen guten Endvergärungsgrad zu erhalten.

Die Stickstoffzugabe wird während des ersten 1/3 der Gärung besonders, aber während Fermentation unter kalten Temperaturen oder in sehr stark geklärten Mosten 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