









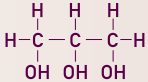




RENAISSANCE YEAST

Vivace

Une levure de fermentation propre pour des vins blancs vifs, élégants et impeccables.

Un agent rapide de fermentation par sa production d'arômes d'écorces d'agrumes et d'ananas frais, Vivace est capable de fermenter sur une large température (13-30 °C).

Caractéristiques Techniques

						
CINÉTIQUE	TEMPÉRATURE OPTIMALE	TOLÉRANCE AU FROID	TOLÉRANCE À L'ALCOOL	BESOINS EN AZOTE	PHÉNOTYPE DE TYPE KILLER	FLOCCULATION
<i>Moyenne à Rapide</i>	<i>13-30°C</i>	<i>9°C</i>	<i>16%</i>	<i>Moyens à Élevés</i>	<i>Actif</i>	<i>Élevée</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGE	FACTEUR DE CONVERSION	GLYCÉROL	ACIDITÉ VOLATILE	PRODUCTION DE SO ₂	PRODUCTION DE H ₂ S	PRODUCTION DE MOUSSE
<i>0,2-0,35g/L</i>	<i>16,9 g/L</i>	<i>7,5-9,5 g/L</i>	<i>< 0,3 g/L</i>	<i>Très Faible</i>	<i>Aucune</i>	<i>Faible</i>

Applications

Vivace consommera en général environ 30 % de l'acide malique présent durant la fermentation principale et produira jusqu'à 9,5 g/L de glycérol, faisant de cette levure un bon choix pour les vins blancs fruités de climat frais sortis prématurément. Vu son profil aromatique, Vivace convient bien pour les vins fruités tels que Chardonnay et Pinot Gris.

Notes

L'ajout d'azote avec les sources organiques ainsi que le DAP sont recommandés durant le 1/3 de la phase initiale de la fermentation pour atteindre un YAN > 275, surtout lorsque la fermentation se déroule à des températures plus chaudes.

*Grammes de sucre nécessaires pour produire 1 % alcool (v/v). Varie selon le sucre et la composition nutritionnelle du moût et les conditions environnementales.



SCIENCE ILLUMINÉE | ART AUTORISÉ