









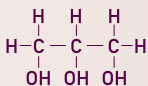



RENAISSANCE YEAST

Brio

Une levure de spécialité pour les vins rouges complexes à base de fruits

Sélectionnée pour sa pureté aromatique intense et capacité d'enrichir les caractéristiques du vin de cépage Pinot Noir, Brio améliore l'expression aromatique avec des saveurs impressionnantes de cerise, de fruits noirs et d'épices. Brio améliore l'extraction des composés phénoliques et de couleurs ce qui aide à produire un vin rond et complexe.

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>	17-28 °C	16 °C	16%	<i>Moyens</i>	<i>Actif</i>	<i>Élevée</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$		VA			
DOSAGE	FACTEUR DE CONVERSION	GLYCÉROL	ACIDITÉ VOLATILE	PRODUCTION DE SO ₂	PRODUCTION DE H ₂ S	PRODUCTION DE MOUSSE
0,2-0,35g/L	16,5 g/L *	6-8 g/L	< 0,3 g/L	<i>Moyenne **</i>	<i>Aucune</i>	<i>Faible</i>

Applications

Brio est connu pour sa capacité d'améliorer la saveur des vins rouges, surtout Pinot Noir, Zinfandel, Grenache et Gamay. Grâce à ses notes aromatiques intenses et à sa capacité à aider l'extraction de couleurs, Brio est adapté à la sortie prématurée des vins rouges et rosés. Brio consomme environ 20 % de l'acide malique présent dans la fermentation principale.

Notes

L'ajout d'azote est recommandé durant le 1/3 de la phase initiale de la fermentation, 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.

**Peut produire certains SO₂ dans des conditions difficiles (faible taux d'éléments nutritifs, température basse et/ou taux d'alcool très élevé)



SCIENCE ILLUMINÉE | ART AUTORISÉ