










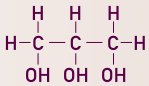




RENAISSANCE YEAST

Ossia

Une levure organique polyvalente et robuste pour faire des vins organiques, complexes et aromatiques.

Ossia est une levure organique certifiée à haute performance (NOP/COR) de Renaissance qui prévient la formation de H₂S. Dans la fabrication de vin, H₂S et ses défauts naturels réductifs associés ne peuvent pas être minimisés par les méthodes traditionnelles par l'ajout d'azote ou de cuivre. L'Ossia est un nouvel outil intéressant pour les producteurs de vin organique pour prévenir de manière proactive les défauts réductifs tout en améliorant les profils aromatiques par l'expression améliorée des esters de fruits tropicaux.

Technical Characteristics

						
CINÉTIQUE	TEMPÉRATURE OPTIMALE	TOLÉRANCE AU FROID	TOLÉRANCE À L'ALCOOL	BESOINS EN AZOTE	PHÉNOTYPE DE TYPE KILLER	FLOCCULATION
Moyenne	18-35°C	15°C	16%	Moyens	Actif	Moyenne à Élevée
						
DOSAGE	FACTEUR DE CONVERSION	GLYCÉROL	ACIDITÉ VOLATILE	PRODUCTION DE SO ₂	PRODUCTION DE H ₂ S	PRODUCTION DE MOUSSE
0,2-0,35g/L	16,4 g/L	7-9 g/L	< 0,4 g/L	Aucune à très faible	Aucune	Faible

Applications

Ossia est une levure organique certifiée à haute performance (NOP/COR) de Renaissance qui prévient la formation de H₂S. Dans la fabrication de vin, H₂S et ses défauts naturels réductifs associés ne peuvent pas être minimisés par les méthodes traditionnelles par l'ajout d'azote ou de cuivre. L'Ossia est un nouvel outil intéressant pour les producteurs de vin organique pour prévenir de manière proactive les défauts réductifs tout en améliorant les profils aromatiques par l'expression améliorée des esters de fruits tropicaux.

Notes

En fermentant à sec, il est recommandé d'augmenter la température à >20°C vers la fin afin d'assurer un fini adéquat.

L'ajout d'azote est recommandé durant le 1/3 de la phase initiale de la fermentation, surtout en fermentant à des températures plus chaudes ou dans des moûts très clairs.

*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