









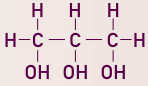




RENAISSANCE YEAST

Brio

Uma levedura especializada para vinhos tintos complexos, em que as notas frutadas predominam.

Selecionada pelo seu aroma intenso, pureza e capacidade de realçar as características das castas Pinot Noir, a Brio intensifica a expressividade aromática com notas impressionantes de cereja, frutos negros e especiarias. A Brio melhora a extração de compostos fenólicos e a cor, que assiste na produção de vinhos complexos e arredondados.

Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÉNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>Moderada a rápida</i>	17-28°C	16°C	16%	<i>Moderado</i>	<i>Ativo</i>	<i>Alta</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
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>Moderada**</i>	<i>Nenhuma</i>	<i>Baixa</i>

Aplicações

A Brio destaca-se pela sua estabilidade a realçar o paladar de castas de vinho tinto, particularmente Pinot Noir, Zinfandel, Grenache, e Gamay. Com os seus aromas intensos e a sua capacidade de assistir na extração de cor, a Brio é adequada para tintos e rosés de libertação precoce. Em geral, a Brio consome cerca de 20% do ácido málico presente durante a fermentação inicial.

Notes

Recomenda-se suplementos de nitrogénio no 1/3 inicial de fermentação, especialmente na fermentação a temperaturas mais elevadas.

* Gramas de açúcar necessários para produzir 1% álcool (v/v). Varia dependendo da composição de açúcar e nutrientes do mosto e das condições ambientais.

**Pode produzir algum SO₂ sobe condições de stress (nutrientes inferiores, baixa temperatura /ou níveis de álcool muito altos)



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY