

# RENAISSANCE YEAST

## Ossia

*Un robusto e versatile lievito biologico  
adatto per la produzione di vini  
biologici complessi e aromatici.*

Ossia è un ceppo anti-H<sub>2</sub>S ad alte prestazioni con certificazione biologica (Europea e Nord Americana). Nella produzione di vini biologici, l'H<sub>2</sub>S e l'associato difetto riduttivo non possono essere corretti con i convenzionali mezzi come l'uso di azoto inorganico o l'aggiunta di solfato di rame. Ossia è un nuovo ed essenziale strumento per i produttori di vini biologici poiché va a ridurre notevolmente la probabilità di contaminare la tua annata con H<sub>2</sub>S e contemporaneamente va a migliorare la complessità del vino attraverso una maggiore espressione di aromi di frutta tropicale.

### Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
Moderata	18-32 °C	15 °C	16%	Moderato	Attivo	Moderata - Alta
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGGIO	FATTORE DI CONVERSIONE	GLICEROLO	ACIDITÀ VOLATILE	PRODUZIONE DI SO <sub>2</sub>	PRODUZIONE DI H <sub>2</sub> S	FORMAZIONE DI SCHIUMA
0,2-0,35g/L	16,4 g/L*	7-9 g/L	Bassa	Da nessuna a molto bassa	Nessuna	Bassa

### Applicazioni

Ossia è in grado di mantenere inalterata l'acidità del succo; grazie alla sua capacità di esaltare aromi e sapori fruttati è ideale nella produzione di vini fruttati e vivaci che indugiano sul palato. Ossia è un ceppo molto versatile ed è adatto per la fermentazione di vini bianchi, vini rossi, vini fruttati e sidro. Il profilo aromatico dell'Ossia e la sua capacità di far sospendere la fermentazione mediante l'abbassamento della temperatura lo rende una buona scelta anche per la produzione di vini dolci.

### Note

Quando la fermentazione sta per terminare, è raccomandato aumentare la temperatura a > 20 °C fino quasi alla fine per garantire così una finitura corretta.

L'apporto di composti azotati è raccomandata nella parte iniziale fino ad un terzo della fermentazione, soprattutto quando la fermentazione è svolta ad alte temperature o in mosti eccessivamente chiarificati.

\* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcool (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti e dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA