



RENAISSANCE

WINE YEAST



CATALOGO PRODOTTI | ANNATA 2019

Una scienza illuminata. Un'arte raffinata.

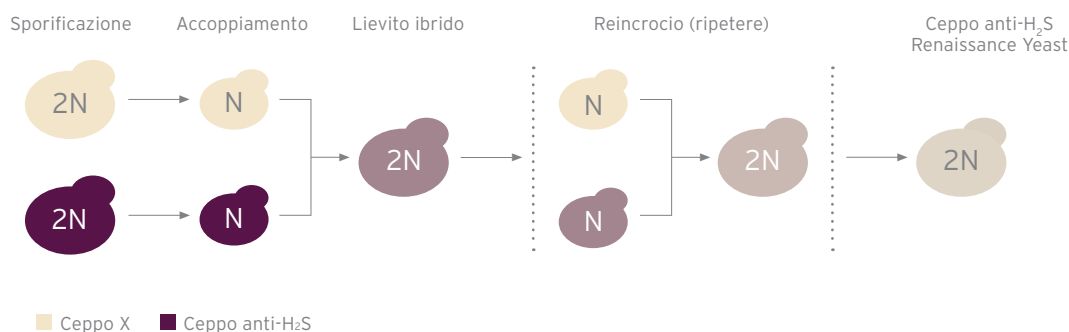


PREVENZIONE CONTRO L'H₂S

Anche se presente a livelli impercettibili all'olfatto umano, l'H₂S può compromettere il raggiungimento del massimo potenziale del vino

Creato da incrocio selettivo

Renaissance mediante la tecnica di riproduzione classica ha sviluppato ceppi di lieviti destinati ai più alti standard qualitativi e con eccellenti caratteristiche tecnologiche. Questa nostra esclusiva tecnologia ci ha permesso di isolare ceppi di lieviti, non-OGM, che vantano eccellenti performance durante la vinificazione e permettendo così al vino di esprimere interamente il proprio gusto e il proprio aroma.



Innovativa prevenzione contro l'acido solfidrico

L'H₂S è responsabile nel conferire al vino il caratteristico odore di uovo marcio che solitamente si forma naturalmente come prodotto contaminante di ogni fermentazione del lievito. Anche se presente in tracce, che possono essere difficili da rilevare dai consumatori di vino, l'H₂S impedisce al vino di esprimere il suo massimo potenziale ostacolandone l'espressione del gusto pieno, dell'aroma e della personalità del vino stesso. Questa proprietà di non produrre H₂S durante la fermentazione è stata scoperta in una caratteristica naturale di uno specifico lievito, isolato dal mosto delle uve di un vigneto in Emilia-Romagna; questo ceppo unico di lievito è stato utilizzato nei successivi incroci selettivi che hanno portato ad una gamma di ceppi di lievito Renaissance.

NOTA: L' H₂S può essere prodotto anche da altri fattori. Per prevenire completamente la produzione di H₂S nel vostro vino, è necessario evitare accuratamente l'utilizzo di spray chimici contenenti zolfo e solfiti così come il co-inoculo con altri ceppi di lievito.



BREEDING SELETTIVO

- Straordinarie caratteristiche sensoriali
- Eccellenti caratteristiche tecnologiche
- Impedisce la formazione di idrogeno solforato

Caratteristiche Innovative dal Breeding Selettivo

Renaissance Yeast sa che, oltre a controllare la formazione di H_2S , un lievito enologico deve possedere anche qualità secondarie eccellenti. Tenuto conto di questo aspetto, noi sviluppiamo una gamma di lieviti anti- H_2S con caratteristiche e prestazioni eccezionali.

Tra questi vi sono:

"BRAVO": Lievito con alta produzione di Glicerolo

"BELLA": Lievito con bassa produzione di Acido Acetico

"TR-313": Lievito enologico che rilascia Tioli Volatili

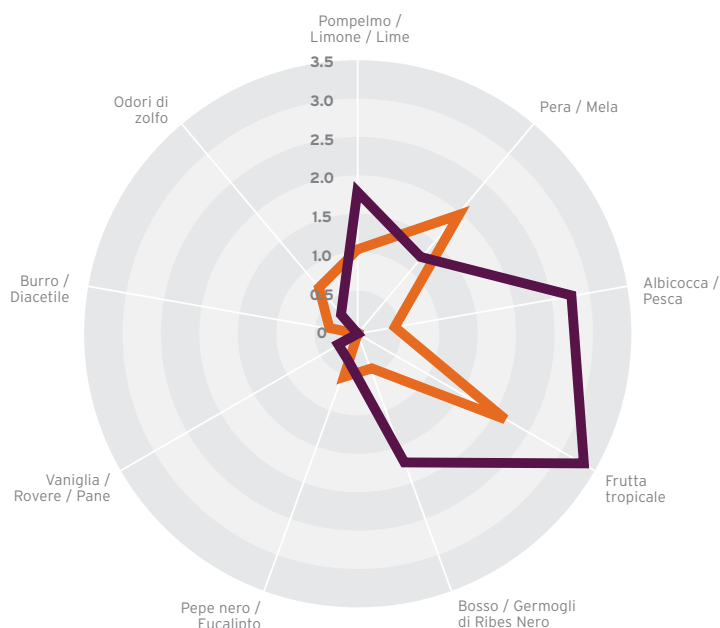
"FRESCO": Lievito specifico per il Sidro

Questi ceppi sono ideali non solo per la prevenzione dell' H_2S ma anche al fine di migliorare le caratteristiche tecniche quali una migliore sensazione in bocca (Bravo), una migliore gestione nelle condizioni di fermentazioni impegnative (Bella), e un aumento nella produzione di aromi volatili (TR-313).

Caratteristiche sensoriali esaltate

■ TR-313

■ Altri Ceppi che non producono H_2S



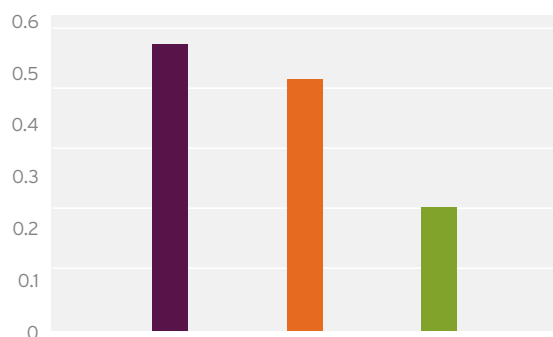
Acidità Volatile dopo la Fermentazione di Mosto di Chardonnay con 15 mg/L di Rame Residuo

(APA 300 mg/L, °Brix 22.5)

■ Ceppo commerciale 1

■ Ceppo commerciale 2

■ Bella



Vini Bianchi

ALLEGRO (AL-48)

Un lievito che esalta la produzione degli esteri nei vini, indicato per la fermentazione dei vini bianchi aromatici

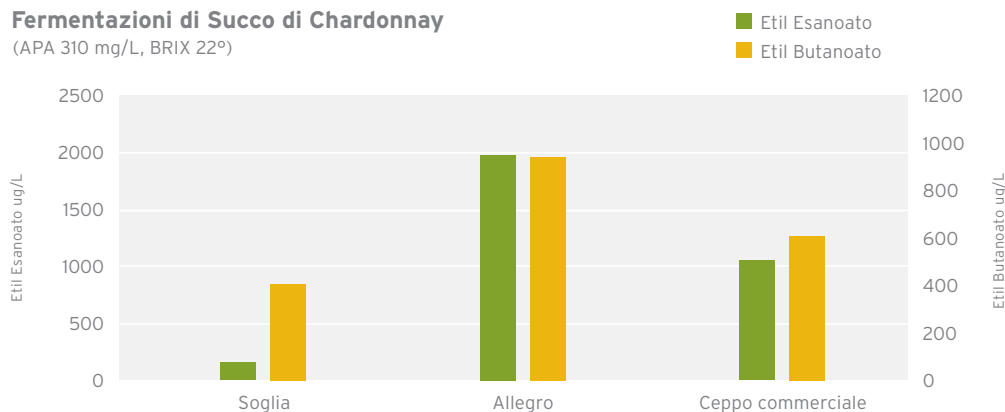
Allegro è un ceppo di lievito eccezionale nell'amplificare gli aromi di tipo fruttato. Produce elevate quantità di aromi secondari (esteri) senza mascherare l'espressione varietale delle uve. Esalta l'espressione aromatica del vino donando note di pesca, guava, pera e fiori bianchi. Allegro consuma durante la fermentazione primaria il 20% di acido malico, ha una breve fase di latenza ed è consigliato per la vinificazione di vini bianchi e rosati. Allegro si abbina perfettamente al clima temperato dello Chardonnay e del Viognier, dove predomina la pesca e il melone, ma è anche un partner ideale per varietà di uve neutre quali l'Ugni Blanc, il Colombard, il Pinot Bianco, lo Chenin o uve prodotte da vitigni ad alto rendimento. Dal momento che Allegro è un ceppo anti-H₂S, si rivela una scelta vincente per l'affinamento sulle fecce in barrique, dove Allegro può esaltare l'espressione aromatica e la consistenza per Chardonnay, Viognier, Chenin e Semillon senza la produzione di H₂S. Allegro favorisce la FML con un fabbisogno moderato di nutrienti e una produzione estremamente bassa di SO₂.

Varietà consigliate:

- Chardonnay
- Viognier
- Ugni Blanc
- Colombard
- Pinot Bianco
- Chenin
- Semillon

Fermentazioni di Succo di Chardonnay

(APA 310 mg/L, BRIX 22°)



Composti esteri:

Etil Esanoato: fruttato, floreale, ananas, mora, mela, fragola
Etil Butanoato: papaya

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura Ottimale	15 °C - 28 °C
Tolleranza al freddo*	13 °C
Tolleranza all' Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Medio
Fattore Killer	Attivo
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.3 g/L
Glicerolo	5.0-7.0 g/L
Acidità Volatile	Bassa
Produzione di SO₂	Nessuna - Molto bassa
Produzione di H₂S	Nessuna
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA:	
Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Vini Bianchi

VIVACE (VIC-23)

Un lievito privo di impurità per la produzione di vini bianchi eleganti, spumanti e vini fruttati

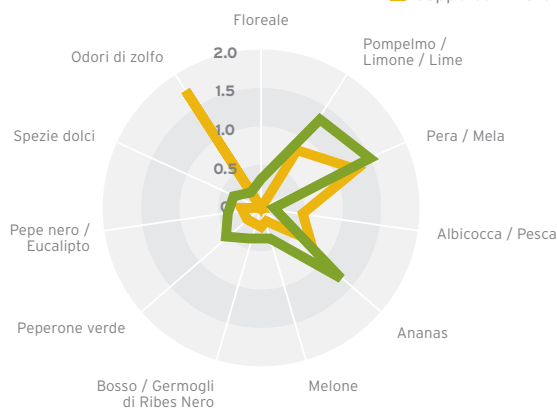
Vivace è un ceppo raccomandato per vini bianchi. Fermentatore rapido e deciso che è in grado di fermentare all'interno di un ampio intervallo di temperatura (13-30 °C). Questo ceppo è in grado di esaltare l'espressione aromatica delle uve donando note di pera, mela, pompelmo, lime e ananas fresco, che aggiungerà una delicata complessità. Vivace è adatto per Chardonnay e vini bianchi presenti in un clima freddo (es. Chablis); in questi dona note di pera, prugna verde e mela; è adatto anche per Riesling prodotto sia in Australia che in Germania per l'attività della beta-liasi e per le sue caratteristiche agrumatiche (lime). E' inoltre adatto a vini fruttati come il Pinot Grigio d'Alsazia e il Pinot grigio italiano in quanto presenta note di pepe nero, eucalipto e spezie dolci. Poiché non produce H₂S e favorisce la FML, può essere perfettamente utilizzato nella fermentazione in botte di Sauvignon Blanc (Fume Blanc).

Varietà consigliate:

- Chardonnay
- Riesling
- Pinot Gris / Grigio
- Sauvignon Blanc

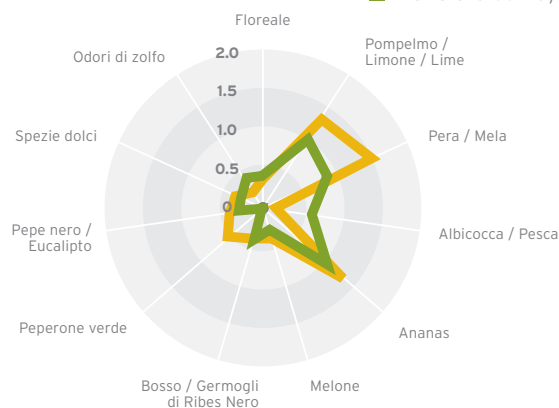
Caratteristiche sensoriali esaltate

■ VIC-23
■ Ceppo commerciale



Caratteristiche sensoriali esaltate

■ VIC-23 Sauvignon Blanc
■ VIC-23 Chardonnay



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura Ottimale	14 °C - 28 °C
Tolleranza al freddo*	13 °C
Tolleranza all' Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Medio - Alto
Fattore Killer	Attivo
Flocculazione	Alta

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.3 g/L
Glicerolo	6.0-7.5 g/L
Acidità Volatile	Bassa
Produzione di SO₂	Bassa
Produzione di H₂S	Nessuna
Formazione di schiuma	Bassa

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

Livelli di APA:	
Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

Vini Bianchi

TR-313

Un ceppo che rilascia tioli esaltandone l'espressione aromatica donando un profilo aromatico eccezionalmente deciso in diverse varietà di vini

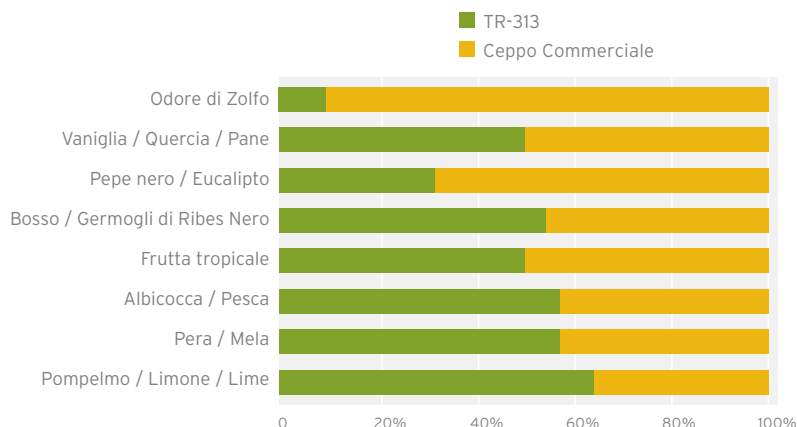
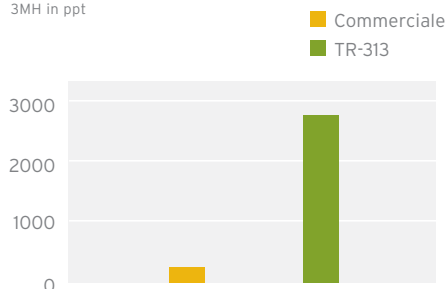
Lievito adatto per l'espressione varietale dei vini bianchi, questo ceppo intensamente aromatico rilascia una quantità elevata di esteri, ha anche la capacità di produrre aromi di pompelmo, frutto della passione, mango e uva spina per la produzione di tre tioli volatili: 4-metilpentan-2-one (4MMP), 3-mercaptoesan-1-olo (3MH) e il suo estere acetato (3MHA). Questi tioli sono formati da precursori cisteinilati non volatili presenti nelle uve, poi rilasciati dal lievito come risultato dell'attività enzimatica della beta-liasi durante la fermentazione. E' un ceppo anti-H₂S con un profilo aromatico pulito e deciso. E' un fermentatore affidabile che produce glicerina in quantità superiore alla media rispetto ad altri ceppi adatti alla produzione di vini bianchi; ha un fabbisogno di azoto che va da basso a moderato. Questo ceppo è appositamente ideato per migliorare il potenziale aromatico del vino ed è ideale per l'espressione aromatica di varietà come il Sauvignon Blanc, in particolare quello della Nuova Zelanda. Inoltre, il lievito è adatto anche per altri vitigni aromatico come il Riesling, il Chenin Blanc e il Semillon.

Varietà consigliate:

- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Chenin Blanc
- Semillon

Fermentazione di Succo di Sauvignon Blanc (RS 225 g/L, APA 275 mg/L)

3MH in ppt



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura Ottimale	14 °C - 25 °C
Tolleranza al freddo*	13 °C
Tolleranza all' Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Basso - Medio
Killer Factor	Attivo
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.3 g/L
Glicerolo	7.0-8.5 g/L
Acidità Volatile	Bassa
Produzione di SO₂	Bassa - Moderata
Produzione di H₂S	Nessuna
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA:	
Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Vini Bianchi



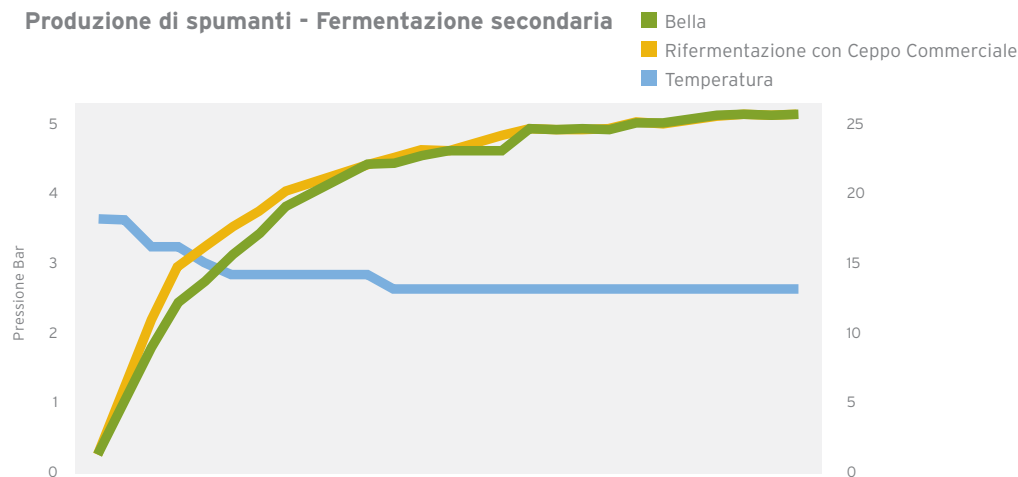
Ceppo molto versatile e adatto per la fermentazione di vini bianchi eleganti con profilo terpenico

Bella è un ceppo adatto per la produzione di vini bianchi eleganti caratterizzati da aromi di tipo fruttato come la frutta tropicale con note floreali e di agrumi. Bella produce sia la beta-glucosidasi che alcune attività enzimatiche beta-liasi che rilasciano livelli moderati di terpeni e alcuni tioli volatili. Questo ceppo è molto versatile ed è adatto per un intervallo elevato di temperatura e produce una quantità di acidità volatile molto bassa anche in condizioni di fermentazioni stressanti (inclusi alti livelli di rame residuo nel mosto). Bella è ideale per le vinificazioni di vino bianco ma è anche adatto per i vini rossi. Il profilo aromatico di Bella lo rende adatto a varietà come il Moscato, il Riesling, il Gewürztraminer; lo Chardonnay, il Semillon e il Glera presenti in un clima più caldo e inoltre mostra buoni risultati anche nelle fermentazioni secondarie in bottiglia.

Varietà consigliate:

- Moscato
- Riesling
- Gewürztraminer
- Chardonnay
- Semillon
- Glera

Produzione di spumanti - Fermentazione secondaria



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura Ottimale	14 °C - 30 °C
Tolleranza al freddo*	13 °C
Tolleranza all' Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Alta
Killer Factor	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.4 g/L
Glicerolo	6.0-8.0 g/L
Acidità Volatile	Molto bassa
Produzione di SO₂	Nessuna - Molto bassa
Produzione di H₂S	Nessuna - Molto bassa
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA:	
Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Vini Rossi

ANDANTE (ADT-36)

Un lievito versatile adatto per vini rossi che produce aromi fruttati

Andante è un ceppo versatile che produce aromi intensi di frutti rossi, donando una buona piacevolezza al palato e stabilità del colore e dell'aroma in tutte le varietà di rosso. Andante tollera anche fino al 17% di alcol e generalmente, durante la fermentazione primaria, consuma circa il 30% dell'acido malico presente. Andante produce aromi di frutti rossi quali il lampone, la fragola e la prugna mantenendone le caratteristiche varietali desiderate.

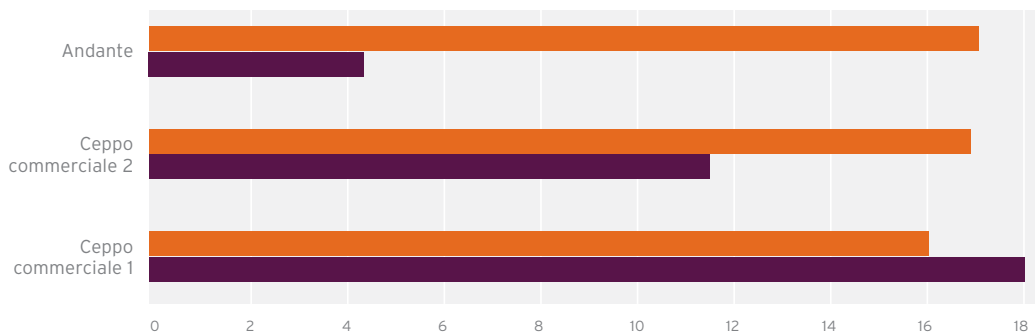
Andante è ideale per vini con alto livello alcolico e corposi come lo Shiraz o lo Zinfandel. Poichè dona note di frutta rossa, questo ceppo è adatto per vini presenti in un clima moderato quali il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese.

Varietà consigliate:

- Shiraz
- Zinfandel
- Cabernet Sauvignon
- Sangiovese

Zuccheri Residui e Resistenza all'Alcol

Etanolo % (v/v)
RS g/L



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura Ottimale	18 °C - 35 °C
Tolleranza al freddo*	15 °C
Tolleranza all' Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Bassa - Medio
Fattore Killer	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.4 g/L
Glicerolo	7.0-9.0 g/L
Acidità Volatile	Medio
Produzione di SO ₂	Bassa
Produzione di H ₂ S	Nessuna
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA:

Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Vini Rossi

MAESTOSO (MTS-29)

Lievito consigliato per la produzione di vini rossi di qualità con buona struttura e colore intenso

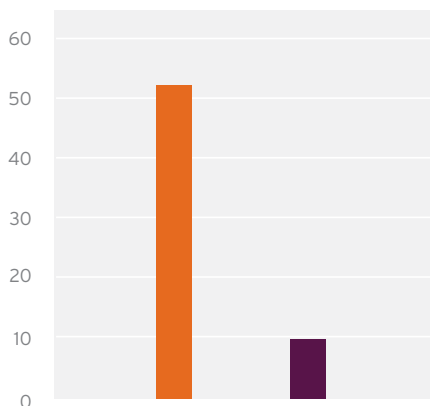
Maestoso ha una moderata cinetica di fermentazione. Questo permette un aumento del periodo di macerazione, e che, se abbinato alla capacità di promuovere l'estrazione polifenolica, porta alla produzione di vini con un colore intenso e una struttura tannica. Maestoso è in grado di mantenere inalterata l'acidità del succo donando un retrogusto di frutta fresca e una buona piacevolezza al palato a tutte le varietà. Maestoso è una scelta eccellente per i vini corposi come il Merlot per il suo intenso profilo aromatico con note di frutta nera (mora, prugna). L'aumento del periodo di macerazione fa sì che i vini abbiano un'ottima struttura tannica con una buona piacevolezza al palato. Questo lievito è ideale per le uve come il Tempranillo, in quanto Maestoso aumenterà l'intensità del profilo aromatico. Maestoso è compatibile con la FML.

Varietà consigliate:

- Merlot
- Tempranillo

TSO₂
ppm

■ Ceppo commerciale
■ Maestoso



Produzione molto bassa di TSO₂ ad opera di Maestoso che non produce H₂S comparata ad un ceppo commerciale in fermentazione di Merlot (APA 300 mg/L, °Brix 25).

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura Ottimale	18 °C - 25 °C
Tolleranza al freddo*	15 °C
Tolleranza all' Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Medio - Alto
Fattore Killer	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione***	16.6 g/L
Glicerolo	7.0-9.0 g/L
Acidità Volatile	Moderata
Produzione di SO ₂	Molto bassa
Production di H ₂ S	Nessuna
Formazione di schiuma	Moderata

Livelli di APA:

Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Vini Rossi

BRIO (BRO-58)

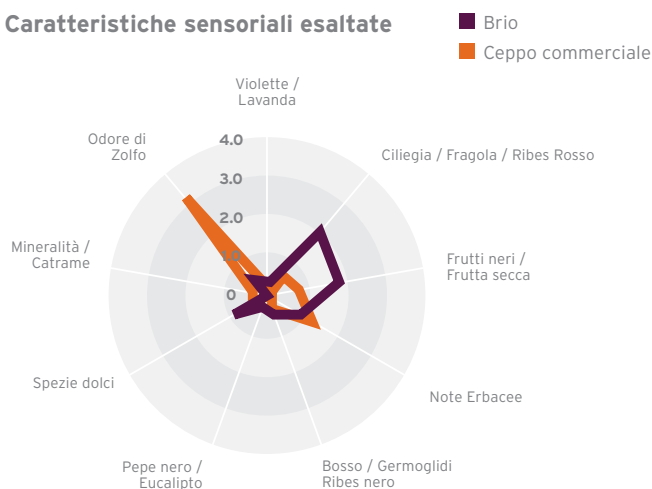
Un innovativo lievito adatto per vini rossi complessi e fruttati

Selezionato per il suo intenso aroma e per la capacità nel migliorare le caratteristiche varietali, Brio esalta l'espressione aromatica del vino donando imponenti note di ciliegia, frutti neri e spezie. Brio permette una migliore estrazione dei composti fenolici e una maggiore stabilizzazione del colore portando così alla produzione di un vino complesso e di grande qualità. Brio è in grado di esaltare il sapore nelle varietà di vino rosso, in particolare il Pinot Nero, il Grenache e i vini rossi giovani Gamay. Con i suoi aromi intensi e la sua capacità di aumentare l'estrazione dei composti fenolici, Brio è anche adatto per i vini rossi giovani e per i rosati.

Varietà consigliate:

- Pinot Nero
- Grenache
- Gamay
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot

Caratteristiche sensoriali esaltate



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura Ottimale	17 °C - 28 °C
Tolleranza al freddo*	16 °C
Tolleranza all' Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Medio
Fattore Killer	Attivo
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.5 g/L
Glicerolo	6.0-8.0 g/L
Acidità Volatile	Bassa
Produzione di SO ₂	Moderata
Produzione di H ₂ S	Nessuna
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA:	
Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

*Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Vini Rossi

BRAVO (BV-33)

Ceppo per vini rossi
corposi e pieni

Bravo è un ceppo che produce quantità elevate di glicerolo ed è indicato per vini rossi. Questo ceppo produce anche alti livelli di esteri e grazie all'attività enzimatica della beta-lipasi è in grado di rilasciare composti volatili legati all'uva. I vini saranno caratterizzati da aromi di tipo fruttato e intensi, sia con note di frutta rossa (fragole, ciliegie) che frutta nera (prugne e prugne secche). Complessivamente, Bravo è adatto per la produzione di vini eleganti complessi e con una buona acidità. Bravo è compatibile con la FML e tollera bene un range elevato di temperatura. Bravo dona una piacevolezza unica al palato e nei vini da medio-lungo invecchiamento apporta complessità aromatica. Nei vini rossi giovani, dove sono importanti che vengano mantenuti gli aromi di tipo fruttato, il glicerolo svolge un ruolo fondamentale al fine di creare un bilanciamento che al palato risulti piacevole. Questo ceppo è ideale per il Nebbiolo, il Cabernet Sauvignon di Bordeaux, il Malbec, il Carmenere, il Syrah e il Petit Verdot presenti in un clima freddo.

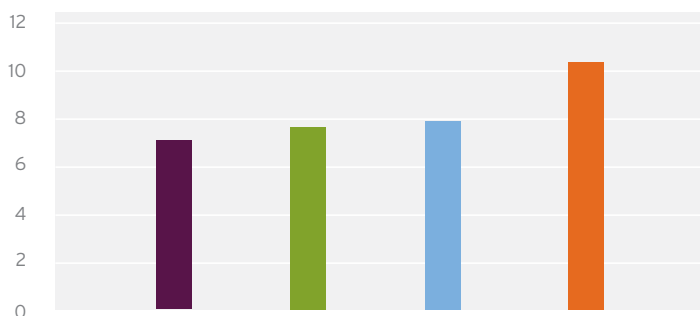
Varietà consigliate:

- Nebbiolo
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot

Glicerolo

g/L

■ Andante ■ Ceppo commerciale ad alta produzione di Glicerolo
■ Maestoso ■ Bravo



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura Ottimale	16 °C - 30 °C
Tolleranza al freddo*	13 °C
Tolleranza all' Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Medio
Fattore Killer	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.8 g/L
Glicerolo	9.0-11.0 g/L
Acidità Volatile	Basso
Produzione di SO ₂	Molto bassa
Produzione di H ₂ S	Nessuna
Formazione di schiuma	Moderata

Livelli di APA:

Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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

Biologico

OSSIA

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

Ossia è un ceppo anti-H₂S ad alte prestazioni con certificazione biologica (Europea e Nord Americana). Nella produzione di vini biologici, l'H₂S 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 H₂S e contemporaneamente va a migliorare la complessità del vino attraverso una maggiore espressione di aromi di frutta tropicale.

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 con buona struttura acidica. 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

Durante la fermentazione a secco, quando la fermentazione sta per terminare si consiglia di aumentare la temperatura a più di 20 °C per garantire così una finitura corretta. L'aggiunta di azoto è raccomandata durante la prima parte della fermentazione, specialmente quando la fermentazione avviene a temperature più elevate o in mosti altamente chiarificati.

Stili Consigliati:

- Vini bianchi
- Vini rossi
- Vini fruttati
- Sidro



DE-ÖKO-003
EU Agriculture

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura Ottimale	18 °C - 32 °C
Tolleranza al freddo*	15 °C
Tolleranza all' Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Medio
Fattore Killer	Attivo
Flocculazione	Moderata - Alta

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Fattore di Conversione**	16.5 g/L
Glicerolo	6.0-8.0 g/L
Acidità Volatile	Bassa
Produzione di SO₂	Nessuna - Molto Bassa
Produzione di H₂S	Nessuna
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA:

Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva.

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



Sidro



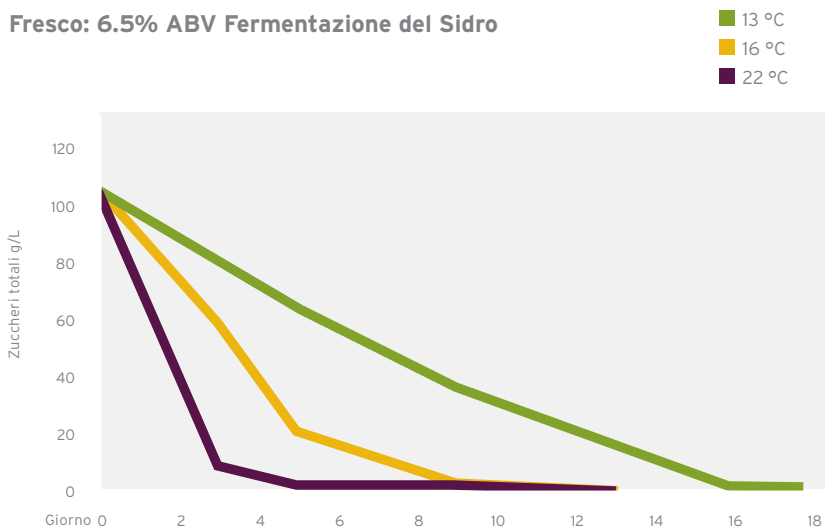
Un lievito che non produce H_2S
adatto per i produttori di sidro

Sviluppato appositamente per i produttori di sidro, Fresco conferisce al sidro un carattere fresco e rinfrescante con grande finale fruttato, dotato di una cinetica stabile ed efficace. E' un ceppo di medio corpo ed è un lievito secco caratterizzato da un aroma equilibrato e di tipo fruttato come la mela rossa, la pera e gli agrumi. E' adatto per diverse varietà di sidro come quello New World, Inglese, Francese, Perry, Ice, New England, Sidro di mele e di altra frutta.

Stili Consigliati:

- New World
- Inglese
- Francese
- Perry
- Ice
- New England
- Sidro di mele
- Sidro di frutta

Fresco: 6.5% ABV Fermentazione del Sidro



CARATTERISTICHE TECNICHE

MLF Compatibile	Si
Temperatura Ottimale	13 °C - 25 °C
Tolleranza al freddo*	13 °C
Tolleranza all' Alcol	15%
Fabbisogno di Azoto	Medio

Dosaggio	0.2-0.35 g/L
Produzione di SO_2	Bassa
Produzione di H_2S	Nessuna
Flocculazione	Alta
Fattore Killer	Neutro

Livelli di APA:	
Basso	150-225
Medio	225-300
Alto	300+

* Una volta stabilita la fermentazione attiva



PREVENZIONE CONTRO L'H₂S

Anche a livelli impercettibili all'olfatto umano, l'H₂S può ridurre le prestazioni del vino ostacolandone la piena espressione odorosa

ABBINAMENTO LIEVITO-VINO

Vini bianchi	Chardonnay	Sauvignon Blanc	Viognier	Riesling	Pinot Grigio	Moscato	Semillon	Fermentazione secondaria	Clima freddo	Clima caldo	Alto rendimento
Allegro											
Vivace											
TR-313											
Bella											
Ossia											
Vini rossi	Merlot	Cabernet Sauvignon	Syrah	Grenache	Pinot Nero	Sangiovese	Tempranillo	Fermentazione secondaria	Clima freddo	Clima caldo	Alto rendimento
Andante											
Maestoso											
Brio											
Bravo											
Ossia											

CONFRONTO TRA LIEVITI

B = Vino bianco / R = Vino rosso / Ro = Rosato / S = Fermentazione Secondaria, Spumante / F = Vino fruttato / C = Sidro

	Cinetica	Fabbisogno di Azoto	Tolleranza al freddo	Tolleranza all'Alcol	Flocculazione	Glicerolo	VA Glicerolo	TSO ₂	Formazione di Schiuma	Fattore Esteri Killer	Beta-Glucosidasi	Beta-lasi	Varietà di vini
Allegro										K			B/Ro/S
Vivace										K			B/Ro
TR-313										K			B/Ro
Bella										N			B/S
Andante										N			R/B
Maestoso										N			R/Ro
Brio										K			R/Ro
Bravo										N			R/Ro
Ossia										K			B/R/F/S/C
Fresco										N			C



I produttori di vino che utilizzano i nostri lieviti hanno affermato:

"Il mio vino non ha mai avuto un aroma così eccezionale."



PROTOCOLLO REIDrataZIONE

Una corretta reidratazione del lievito è fondamentale per ottenere una buona fermentazione

Si raccomanda di seguire le istruzioni di reidratazione al fine di evitare il blocco o il rallentamento delle fermentazioni.

Tasso di inoculo:

0,2 - 0,35 g/L

Linee guida per la Reidratazione del Lievito:

1. In un contenitore pulito e sterile, preparare una quantità di acqua senza cloro a 38-42 °C approssimativamente 10 volte il peso del lievito da reidratare.
2. Spargere delicatamente il lievito nell'acqua e attendere 20 minuti per la reidratazione.
3. Dopo la reidratazione, iniziare ad aggiungere lentamente il succo alla miscela di lievito ogni 5 minuti per permettere a questa di acclimatarsi. Ad ogni aggiunta di succo non abbassare la temperatura della miscela di oltre 5 °C.
4. Aggiungere lentamente la miscela di lievito al mosto o al succo quando la temperatura della sospensione del lievito non sarà meno calda di 10 °C.

NOTA: Non è consigliato aggiungere direttamente il lievito secco al mosto o al succo.

Protocollo da seguire in caso di fermentazione bloccata o lenta

1. Preparare il Pied de Cuve: il volume preparato deve essere il 2-5% del volume di vino con fermentazione bloccata. Questo sarà composto da acqua, succo d'uva e il vino in cui la fermentazione è bloccata (non più della metà del volume totale). Il contenuto di zucchero dovrebbe essere intorno a 5° Brix. I nutrienti dovrebbero essere aggiunti prima dell'incorporazione del lievito e la temperatura dovrebbe essere di 24-26 °C.
2. Reidratazione del lievito: utilizzare un ceppo diverso da quello utilizzato nella prima inoculazione, preferibilmente un lievito fruttifilo resistente all'alcol (Andante e/o Bravo per i vini rossi e Bella per i vini bianchi o rossi). Seguire poi le istruzioni al punto 1 e 2 del protocollo di reidratazione iniziale per preparare la miscela di acqua e lievito.
3. Aggiungere il lievito al Pied de Cuve: seguire i punti 3 e 4 riportati nel protocollo di reidratazione, aggiungendo il lievito al Pied de Cuve nel momento in cui il protocollo fa riferimento al succo o al mosto.
4. Una volta incorporato il lievito nel Pied de Cuve misurare il Brix con un idrometro. Quando il Brix si è abbassato della metà (2,5 Brix), la miscela è pronta per essere incorporata al vino con fermentazione bloccata. L'aggiunta viene effettuata aggiungendo un pari volume di vino e di Pied de Cuve. Assicurarsi che la differenza di temperatura tra il Pied de cuve e il vino in fermentazione non i superi i 10 °C. Mantenere la temperatura di fermentazione tra i 18-23 °C. Dopo ogni aggiunta, attendere che la fermentazione riparta e poi raddoppiare il volume. Continuare questa operazione fino a quando tutto il vino viene trasferito dove vi è il Pied de Cuve.

NOTA: Il tasso di inoculo e l'aggiunta di SO₂, di scorze di lievito, di sostanze nutritive e di lisozima dovrebbero essere decisi dall'enologo.



Una scienza illuminata. Un'arte raffinata.



Ethanol@angelyeast.com

+86-717-6353619

WY-CAT-2019-ITALY

Contattaci

info@renaissanceyeast.com

Renaissance Yeast Inc.

410-2389 Health Sciences Mall

Vancouver, BC V6T 1Z3

Canada

+1 604 822 6499



RENAISSANCE

WINE YEAST

renaissanceyeast.com