RENAISSANCE

WINE YEAST

CATALOGO PRODOTTI | ANNATA 2022

Una scienza illuminata. Un’arte raffinata.

PREVENZIONE DELLA H_2S

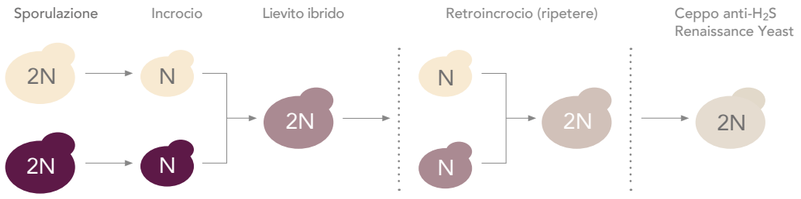
Anche se presente a livelli impercettibili all'olfatto umano, l'H_2S può compromettere il raggiungimento del massimo potenziale del vino.

INCROCIO SELETTIVO

- Migliori caratteristiche sensoriali
- Eccellenti caratteristiche tecnologiche
- Prevenzione della formazione di H_2S

Creato da incrocio selettivo

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



non OGM

Ceppo X Ceppo Anti-H_2S

Prevenzione innovativa dell'H_2S

L'H_2S è responsabile del caratteristico odore di uova marce e si forma naturalmente come contaminante durante la fermentazione del vino. Anche se presente in tracce, diventando, così difficile da rilevare da parte dei consumatori di vino, la presenza di H_2S impedisce al vino di esprimere il suo massimo potenziale, ostacolandone l'espressione del gusto, degli aromi e della personalità, nella loro totalità.
Il gene anti-H_2S è stato scoperto in un lievito autoctono isolato da uve provenienti da un vigneto dell'Emilia-Romagna; questo è stato poi utilizzato come base per l'incrocio selettivo eseguito da Renaissance per la produzione di questa innovativa linea di lieviti.

NOTA: L'acido solfidrico può essere prodotto da altre fonti. Per prevenire completamente la formazione di questo contaminante nel vostro vino, è necessario evitare l'utilizzo di trattamenti a base di zolfo o solfiti nel periodo precedente la vendemmia, così come evitare il co-inoculo di altri ceppi di lievito.

Caratteristiche Innovative dall'Incrocio Selettivo

Renaissance Yeast è a conoscenza del fatto che un lievito enologico, oltre a prevenire la formazione di H_2S, deve essere un affidabile fermentatore sotto tutti i punti di vista e possedere anche eccellenti proprietà secondarie. Avendo chiaro questo obiettivo, l'azienda ha continuato a sviluppare la linea anti-H_2S, per ottenere dei lieviti dalle caratteristiche e prestazioni uniche, come ad esempio:

BRAVO: Alta produzione di glicerolo.

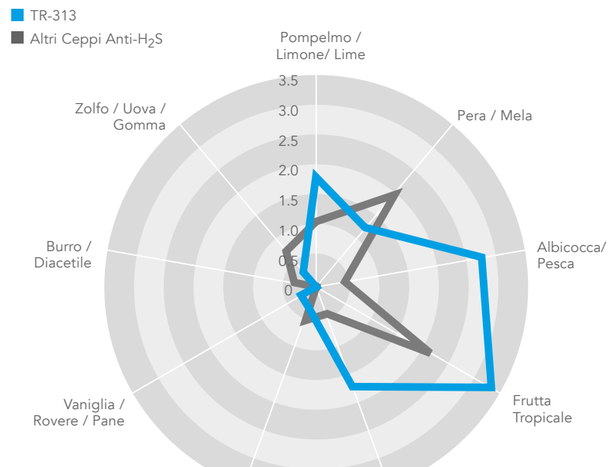
BELLA: Bassa produzione di acido acetico.

TR-313: Alto rilascio di tioli volatili.

FRESCO: Specifico per sidro.

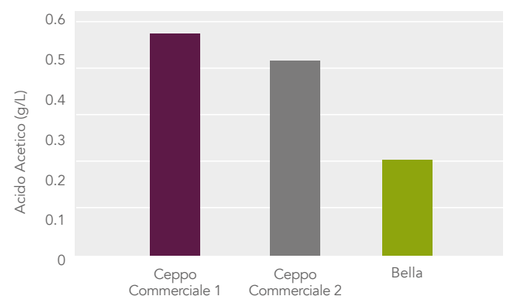
Pertanto questi ceppi sono strumenti utili, non solo per prevenzione della formazione di H_2S, ma anche per migliorare le caratteristiche tecnologiche del vino quali: una migliore morbidezza al palato (Bravo), una migliore gestione della fermentazione in condizioni impegnative (Bella) e uno straordinario sviluppo di aromi dovuti a tioli volatili (TR-313).

Caratteristiche sensoriali esaltate



Acidità volatile dopo la fermentazione con 15 mg/L di Rame residuo

Chardonnay | Brix 22.5°Bx | APA 300 mgN/L



Vini Bianchi

Ceppo ad alta produzione di esteri, indicato per la realizzazione di vini bianchi aromatici e freschi.

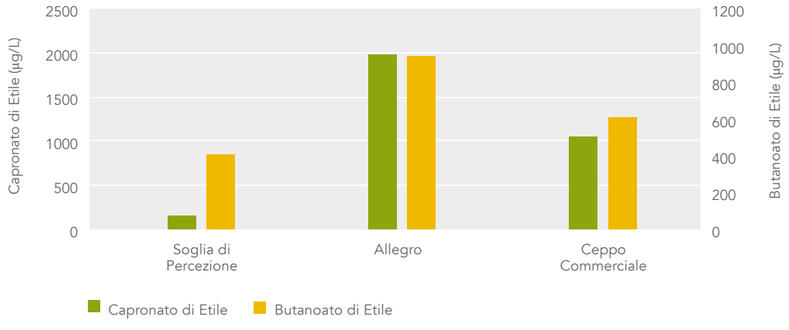
- Allegro amplifica gli aromi fruttati.
- Produce alte quantità di esteri.
- Previene la formazione di H_2S e di altri composti sulfurei volatili.
- Sviluppa aromi pronunciati di pesca, frutta tropicali, pera e floreali.
- Compatibile con la FML.
- Fabbisogno moderato di nutrienti e bassa formazione di SO_2.

Allegro si combina egregiamente con lo Chardonnay di climi temperati, dove la pesca ed il melone predominano, ma è un partner ideale anche per varietà più neutre come il Trebbiano, la Falanghina, il Pinot Bianco, il Vermentino o altre varietà ad alto rendimento.
Per la sua caratteristica anti-H_2S, Allegro è un'ottima scelta per l'affinamento sulle fecce in barrique.

Varietà consigliate:
- Chardonnay
- Vermentino
- Trebbiano
- Falanghina
- Pinot Bianco
- Pinot Grigio
- Vernaccia

Produzione di Esteri Etilici

Chardonnay | Brix 22.6°Bx | APA 310 mgN/L



Descrizione aromatica

Capronato di Etile:
fruttato, floreale, ananas, mora, mela e fragola.

Butanoato di Etile:
papaya

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	15 °C - 28 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
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 SO_2	Nessuna - Molto bassa
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Bianchi

Ceppo dalla fermentazione pulita, per vini bianchi eleganti, freschi e vivaci.

- Vivace è un ceppo per la vinificazione in bianco, molto popolare per la produzione di spumanti.
- Previene la formazione di H_2S.
- Un forte fermentatore in grado di lavorare in un ampio intervallo di temperature (14-28°C).
- Questo ceppo produce note di pera, mela, pompelmo, lime e ananas, che riescono ad aggiungere una delicata complessità.
- Compatibile con la FML.

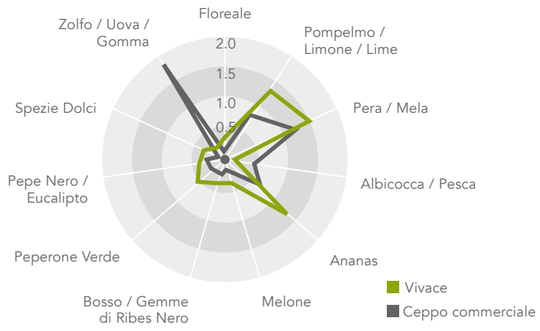
Vivace è adatto per Chardonnay e per vini bianchi da climi freddi (es. Chablis), dove note di pera, prugna verde e mela sono desiderate, così come per vini come il Riesling caratterizzati da note citriche. Può essere un'ottima accoppiata con il Pinot Grigio, per i suoi sentori di pepe nero ed eucalipto.
Per la sua caratteristica anti-H_2S, Vivace è un'ottima scelta per l'affinamento sulle fecce in barrique del Sauvignon Blanc.

Varietà consigliate:
- Chardonnay
- Riesling
- Pinot Grigio
- Sauvignon Blanc

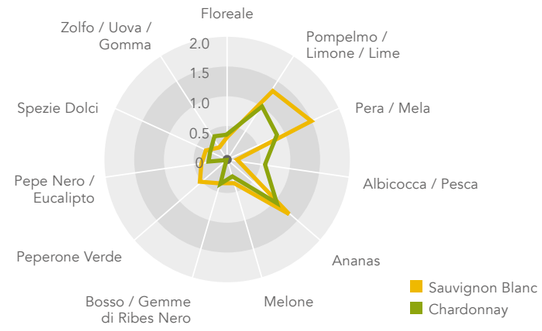
Consigliamo di non utilizzare Vivace per uve trattate recentemente con solfato di rame o altri fungicidi, o mosti contaminati da tali sostanze, in quanto le capacità fermentative potrebbero risentirne.

Confronto profili sensoriali

Sauvignon Blanc



Profilo Sensoriale Vivace



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	14 °C - 28 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
Fattore killer	Attivo
Flocculazione	Alta

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 SO_2	Bassa
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Bianchi

Ceppo dall'alto rilascio di tioli volatili e dal profilo aromatico estremamente pulito, per vini monovitigno.

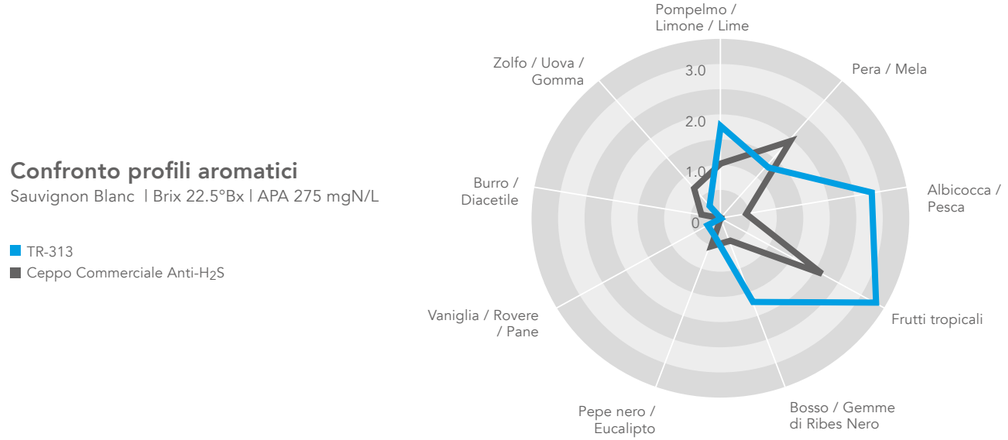
- TR-313 è un ceppo dagli aromi intensi.
- Rilascia un eccezionale quantità di tioli ed esteri durante la fermentazione.
- TR-313 ha la capacità di conferire aromi pronunciati di frutto della passione, guava, pompelmo, uva spina e ribes nero.
- TR-313 ha la capcità unica di sviluppare tre tioli volatili: 4MMP, 3MH e 3MHA.
- È un fermentatore affidabile che produce un quantitativo di glicerolo sopra la media per un ceppo da vino bianco e ha un fabbisogno di azoto da basso a moderato.

TR-313 è un lievito sviluppato specificatamente per migliorare il potenziale aromatico del vino ed è ideale per l'espressione aromatica di varietà come il Sauvignon Blanc, il Riesling, il Friulano ed il Moscato.

Varietà consigliate:
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Friulano
- Malvasia
- Moscato
- Müller-Thurgau

Confronto profili aromatici

Sauvignon Blanc | Brix 22.5°Bx | APA 275 mgN/L



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura ottimale	14 °C - 25 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Basso - moderato
Fattore killer	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 SO_2	Bassa - moderata
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Bianchi

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

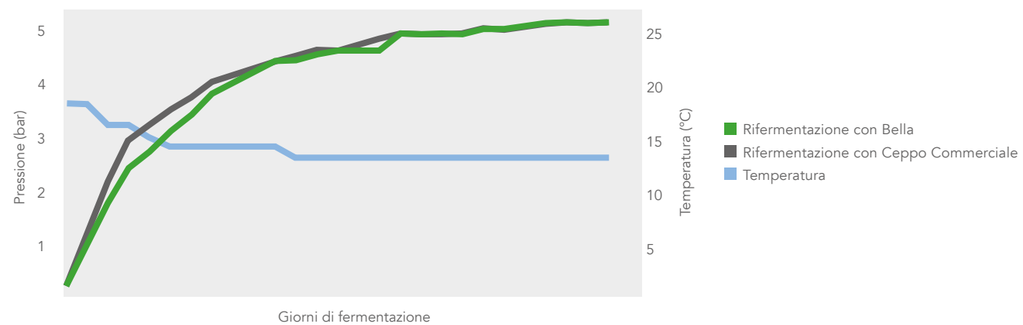
- Bella è un ceppo con un'ottima gestione della fermentazione in condizioni impegnative.
- Adatto per vini bianchi eleganti caratterizzati da aromi di tipo fruttato, come la frutta tropicale, e con note floreali e di agrumi.
- Ceppo versatile in grado di lavorare in un ampio intervallo di temperature.
- Produce bassi livelli di acidità volatile e H_2S anche in presenza di alte concentrazioni di rame residuo.
- Adatto per la rifermentazione in bottiglia e per la produzione di spumanti.

Bella è adatto per la vinificazione di bianchi, ma si comporta egregiamente anche per i rossi.
Il profilo aromatico di questo ceppo si sposa alla perfezione con il Moscato, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay e Glera e performa bene anche nella fermentazione secondaria in bottiglia.

Varietà consigliate:
- Moscato
- Riesling
- Gewürztraminer
- Chardonnay
- Trebbiano
- Glera

Produzione di spumanti - Fermentazione secondaria

Metodo Classico | Alc 10.6% v/v | Zuccheri 22.9 g/L | APA 72 mgN/L



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	14 °C - 30 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Alto
Fattore killer	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 SO_2	Nessuna - molto bassa
Produzione di H_2S***	Non rilevabile- molto bassa
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Rossi

Ceppo versatile adatto per la vinificazione in rosso, con alta produzione di aromi fruttati.

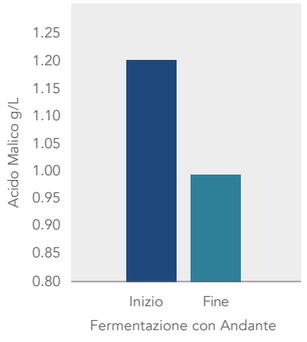
- Andante è un ceppo versatile, con una elevata tolleranza all'alcol, fino al 17% v/v.
- Previene la formazione di H_2S.
- Sviluppa una sinfonia aromatica di frutti rossi con un'ottima stabilità di colore.
- Consuma circa il 25-30% dell'acido malico presente in fermentazione.
- Andante mantiene le caratteristiche varietali mentre sviluppa aromi e sapori di lampone, fragola e prugna rossa.

Andante è ideale per vini dall'alto grado alcolico e corposi, come Shiraz o Primitivo.
Date le sue note di frutti rossi, questo ceppo ha anche un'ottima compatibilità aromatica con vigneti di climi temperati, quali Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

Varietà consigliate:
- Merlot
- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Pinot nero
- Aglianico
- Malvasia Nera
- Primitivo
- Dolcetto
- Shiraz

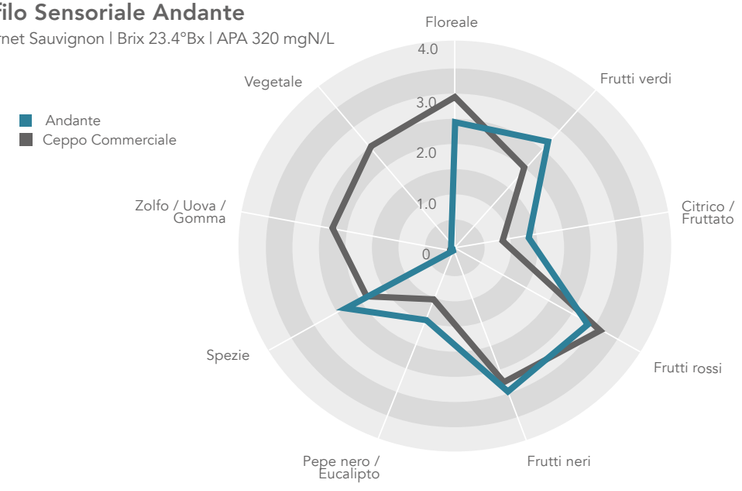
Consumo Acido Malico

Pinot nero | Brix 24.6°Bx | APA 268 mgN/L



Profilo Sensoriale Andante

Cabernet Sauvignon | Brix 23.4°Bx | APA 320 mgN/L



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	18 °C - 35 °C
Temperatura minima*	15 °C
Tolleranza all'Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Basso - moderato
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	Moderata
Produzione di SO_2	Bassa
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Rossi

Ceppo adatto per la produzione di vini rossi con buona struttura e colori intensi.

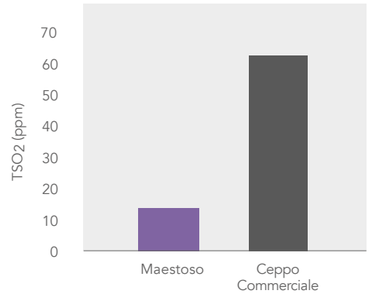
- Velocità di fermentazione moderata per un'estrazione polifenolica ottimale e lo sviluppo di una buona struttura tannica.
- Previene la formazione di H_2S.
- Mantiene l'acidità naturale del mosto.
- Promuove la FML con bassa produzione di TSO_2, preservando l'acido malico.

Maestoso è una scelta eccellente per vini corposi come il Merlot o il Montepulciano, in quanto il suo profilo aromatico è focalizzato sui frutti neri (mora e prugna). Questo ceppo dona un retrogusto di frutta fresca garantendo piacevolezza al palato nelle diverse varietà.

Varietà consigliate:
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Negroamaro
- Primitivo
- Montepulciano
- Shiraz

Produzione di TSO_2 durante la fermentazione

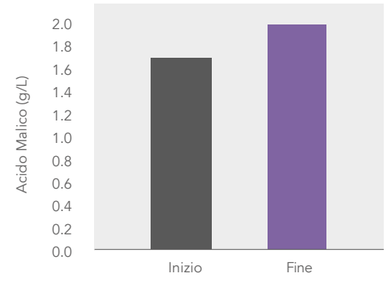
Merlot | Brix 25°Bx | 20°C | APA 300 mgN/L



Produzione di TSO_2 del ceppo Maestoso con prevenzione della formazione di H_2S comparato ad un ceppo commerciale.

Preservazione dell'acido malico in fermentazione

Merlot | Brix 25°Bx | 20°C | APA 300 mgN/L



Maestoso preserva la naturale acidità del mosto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	18 °C - 25 °C
Temperatura minima*	15 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato - 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
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Moderata

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Rossi

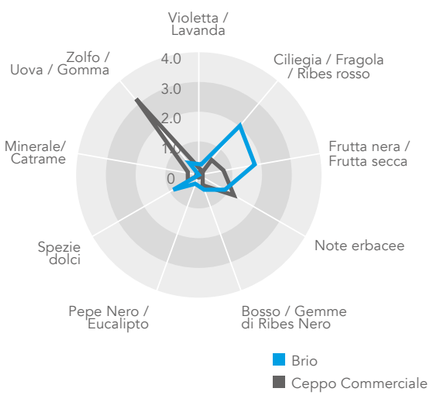
Ceppo appositamente pensato per esaltare la complessità e le note fruttate dei vini rossi.

- Produce alti livelli di esteri, bassi livelli di acidità volatile e TSO_2.
- Previene la formazione di H_2S.
- Brio accentua l'espressione aromatica del vino con importanti note di ciliegia, frutti neri e spezie.
- Svolge un'estrazione polifenolica ottimale che conferisce tonalità, rotondità e complessità al vino.

Brio è riconosciuto per la sua abilità nell'esaltare gli aromi primari delle uve rosse, in particolare Pinot Nero e Cannonau. Con il suo profilo aromatico intenso e la sua capacità estrattiva e di esaltazione del colore, Brio è la scelta ottimale anche per vini rossi giovani e rosé.

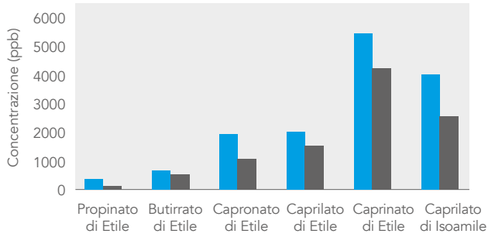
Varietà consigliate:
- Pinot Nero
- Gamay
- Cannonau
- Carménère
- Syrah
- Petit Verdot

Confronto profili sensoriali

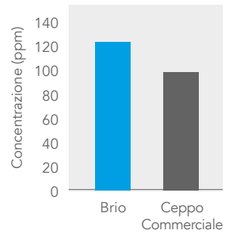


Produzione di Esteri

Pinot nero | Brix 24.6°Bx | APA 272 mgN/L



Esteri totali



Descrittori aromatici

Propionato di Etile: Fruttato, Ciliegia
Butirrato di Etile: Ananas, Fragola
Capronato di Etile: Mela verde, Fragola, Ananas, Mirtillo
Caprilato di Etile: Pera, Ananas
Caprinato di Etile: Floreale, Fruttato, Sapone
Acetato di Isoamile: Banana, Fruttato

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura ottimale	17 °C - 28 °C
Temperatura minima*	16 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
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_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Vini Rossi

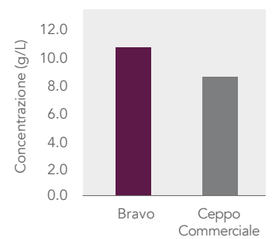
Ceppo per vini rossi corposi e dai gusti decisi.

- Alta produzione di glicerolo.
- Previene la formazione di H_2S.
- Possiede alta tolleranza all'alcol ed è caratterizzato da una fermentazione robusta.
- Produce alti livelli di esteri.
- Il profilo sensoriale è caratterizzato da frutta rossa (fragola, ciliegia) e frutta nera matura (prugna, mora).
- Bassi livelli di acidità volatile rispetto ad altri ceppi ad alta produzione di glicerolo.
- Compatibile con la FML.
- Adatto ad un ampio intervallo di temperature.

Bravo è la scelta raccomandata per migliorare la morbidezza e la sensazione al palato. Aggiunge complessità aromatica ai vini invecchiati, dove l'estrazione post-fermentativa svolge un ruolo importante per l'organolettica del vino. Per i vini rossi giovani, dove invece il mantenimento del fruttato è fondamentale, gli alti livelli di glicerolo svolgono un complesso lavoro di bilanciamento della sensazione al palato.
Questo ceppo è ottimale per varietà come Nebbiolo, Cabernet o Malbec.

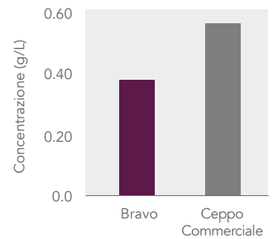
Varietà consigliate:
- Nebbiolo
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Carménère
- Syrah
- Petit Verdot

Glicerolo

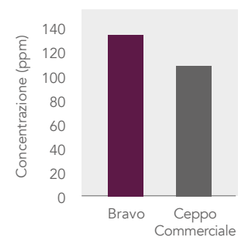


Acido Acetico

Cabernet Sauvignon | Brix 25°Bx | APA 320.6 mgN/L | 21°C



Esteri



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura ottimale	16 °C - 30 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
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	Bassa
Produzione di SO_2	Molto basso
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Moderata

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Biologico

Sidro

Ceppo biologico, robusto e versatile adatto per la produzione di vini aromatici e complessi.

- Versatile e dalle alte prestazioni.
- Certificazione biologica Europea e Nord Americana.
- Previene la formazione di H_2S.
- Sviluppa aromi di frutti tropicali.
- Mantiene la naturale acidità del vino.
- Adatto per la rifermentazione in bottiglia.

Ossia è un ceppo estremamente versatile e può essere utilizzato per vini rossi, vini bianchi, fermentati di frutta e sidro.
Il profilo aromatico di Ossia e la possibilità di arrestare la fermentazione abbassando la temperatura lo rendono anche adatto per la produzione di vini dolci.

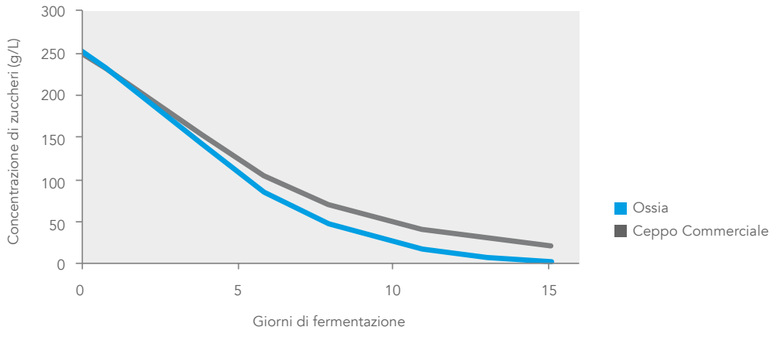
Stili consigliati:
- Vini Bianchi
- Vini Rossi
- Fermentati di Frutta
- Sidro

Consigliamo di non utilizzare Ossia per uve trattate recentemente con solfato di rame o altri fungicidi, o mosti contaminati da tali sostanze, in quanto le capacità fermentative potrebbero risentirne.

NOTA: Quando si porta la fermentazione a secco, verso il termine della fermentazione, si raccomanda di alzare la temperatura sopra i 18°C per garantire una corretta chiusura. È, inoltre, raccomandata l'aggiunta di nutrizione azotata nel primo 1/3 di fermentazione, soprattutto quando si fermenta a temperature elevate o con mosti altamente chiarificati.

Cinetica di Fermentazione

Chardonnay | Brix 24.6°Bx | APA 274 mgN/L | 20°C



DE-ÖKO-003 EU Agriculture

USDA ORGANIC

CANADA ORGANIC • BIOLOGIQUE CANADA

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	18 °C - 32 °C
Temperatura minima*	15 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
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 SO_2	Nessuna - Molto bassa
Produzione di H_2S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Il miglior ceppo anti-H_2S per i produttori di sidro.

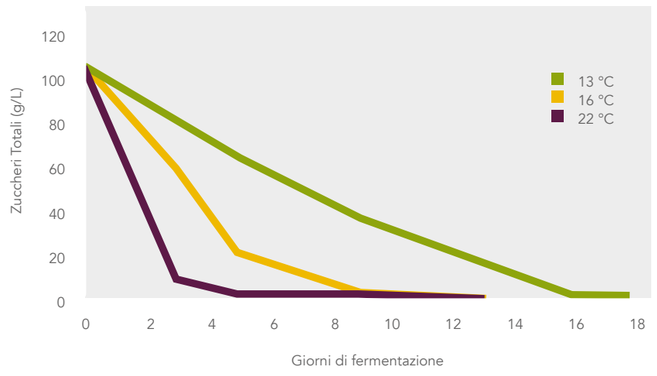
- Pensato espressamente per la produzione di sidro.
- Previene la formazione di H_2S.
- Fornisce un carattere molto fruttato e un retrogusto ricco e fresco.
- Dotato di una cinetica stabile e pulita.
- Caratterizzato da un medio corpo e da una finitura a secco.

Fresco produce note decise di mela rossa, pera e di limone. Può essere utilizzato per stili differenti, come ad esempio New World, English, French, Perry, Ice, New England, Apple Wine e sidri di frutta.

Stili consigliati:
- New World
- English
- French
- Perry
- Ice
- New England
- Apple Wine
- Sidri di frutta

Cinetiche di Fermentazione di Fresco

Sidro 6.5% v/v



CARATTERISTICHE TECNICHE

Compatibile con FML	Sì
Temperatura ottimale	13 °C - 25 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	15%
Fabbisogno di Azoto	Moderato

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

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.

Prevenzione della H_2S

Anche se presente a livelli impercettibili all'olfatto umano, l'H_2S può compromettere il raggiungimento del massimo potenziale del vino.

Protocollo di reidratazione

Una corretta reidratazione del lievito è cruciale per ottenere una buona fermentazione.

Abbinamenti Lievito - Varietà

BIANCHI	Chardonnay	Sauvignon Blanc	Viognier	Riesling	Pinot Grigio	Moscato	Glera Trebbiano	Fermentazione Secondaria	Climi Freddi	Climi Temperati	Rendimento
Allegro	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Vivace	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
TR-313	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Bella	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ossia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ROSSI	Merlot	Cabernet Sauvignon	Shiraz	Cannonau	Pinot Nero	Sangiovese	Tempranillo	Fermentazione Secondaria	Climi Freddi	Climi Temperati	Rendimento
Andante	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Maestoso	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Brio	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Bravo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ossia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Confronto tra lieviti

	Cinetica	Fabbisogno di Azoto	Tolleranza al freddo	Tolleranza all'Alcol	Flocculazione	Glicerolo	Acidità Volatile	TSO_2	Schiuma	Fattore Killer	Esteri	Beta-Glucosidasi	Beta-Liasi	Stili consigliati
Allegro	■	■	■	■	■	■	■	■	■	A	■	■	■	B/Ré/S
Vivace	■	■	■	■	■	■	■	■	■	A	■	■	■	B/Ré
TR-313	■	■	■	■	■	■	■	■	■	A	■	■	■	B/Ré
Bella	■	■	■	■	■	■	■	■	■	N	■	■	■	B/S
Andante	■	■	■	■	■	■	■	■	■	N	■	■	■	R/B
Maestoso	■	■	■	■	■	■	■	■	■	N	■	■	■	R/Ré
Brio	■	■	■	■	■	■	■	■	■	A	■	■	■	R/Ré
Bravo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	N	■	■	■	R/Ré
Ossia	■	■	■	■	■	■	■	■	■	A	■	■	■	B/R/F/S/C
Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	N	■	■	■	C

STILI: B = Bianchi, R = Rossi, Ré = Rosé, S = Spumanti e Fermentazione Secondaria, F = Fermentati di Frutta, C = Sidro I Fattore Killer: A = Attivo, N = Neutro

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

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

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

Istruzioni di Reidratazione:

1. In un contenitore pulito e sterile, preparare una quantità di acqua senza cloro approssimativamente 10 volte il peso del lievito da reidratare, alla temperatura di 38 - 42°C.
2. Miscelare delicatamente il lievito con l'acqua e attendere 20 minuti.
3. Dopo la reidratazione, iniziare ad aggiungere lentamente il mosto alla miscela di lievito ogni 5 minuti, permettendo al lievito di acclimatarsi. Ad ogni aggiunta di mosto, evitare di abbassare la temperatura oltre i 5°C.
4. Aggiungere il lievito al mosto da fermentare quando la differenza di temperatura della miscela di lievito preparato sarà minore di 10°C rispetto la temperatura del mosto da inoculare.

NOTA: È sconsigliato aggiungere il lievito direttamente al mosto.

Protocollo da seguire in caso di fermentazioni bloccate o lente:

1. Preparare il Pied de Cuve - Il volume da preparare dovrebbe essere circa il 2-5% del volume del vino la cui fermentazione è bloccata. Questo dovrà contenere acqua, mosto e il vino la cui fermentazione è bloccata (non più del 50% del volume totale). Il contenuto zuccherino dovrebbe essere di circa 5°Bx. Dovrebbe essere aggiunta la nutrizione e il lievito va inserito ad una temperatura di 24 - 26°C.
2. Reidratazione del lievito - Utilizzare un ceppo di lievito diverso da quello usato ad inizio fermentazione, preferenzialmente fruttosofilo con alta tollerenza all'alcol (Andante e/o Bravo per rossi e Bella per bianchi o rossi). Preparare il lievito secondo le **Istruzioni di Reidratazione** così come descritto nel paragrafo precedente ai punti 1 e 2.
3. Aggiungere il lievito al Pied de Cuve - seguire le **Istruzioni di Reidratazione** così come descritto nel paragrafo precedente ai punti 3 e 4, ma aggiungere la miscela di lievito al Pied de Cuve invece che al mosto.
4. Una volta che il lievito è stato incorporato al Pied de Cuve, monitorare il contenuto zuccherino. Quando questo è dimezzato (2.5°Bx), la miscela è pronta per essere incorporata al vino la cui fermentazione è bloccata. L'aggiunta viene eseguita aggiungendo un volume uguale di vino al Pied de Cuve. Assicurarsi che la differenza di temperatura tra le due soluzioni non sia maggiore di 10°C. Mantenere la temperatura di fermentazione a circa 18 - 23°C. Dopo ogni aggiunta, attendere che la fermentazione riparta e poi raddoppiare il volume. Continuare l'operazione fino a che tutto il vino è stato aggiunto alla soluzione del Pied de Cuve.

NOTA: Il tasso di inoculo, l'aggiunta di SO_2, di scorze di lievito, di nutrizioni e di lisozima dovrebbero essere decisi dall'enologo.

Una scienza illuminata. Un'arte raffinata.

RENAISSANCE
WINE YEAST

renaissanceyeast.com

coccitech
POWERING YOUR GREEN FUTURE

Coccitech Srl
Via Treviso, 38
31020 San Vendemiano - TV
Italia
Tel/Fax +39 0438 251 657
info@coccitech.com
www.coccitech.com