



RENAISSANCE

WINE YEAST

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a fine, golden-brown granular substance, likely yeast. Below the bowl, a glass of red wine is visible, showing the liquid's reflection on the glass surface. A dark purple horizontal band is superimposed over the middle of the image, containing the text 'CATALOGO DE PRODUCTO | COSECHA 2019'.

CATALOGO DE PRODUCTO | COSECHA 2019

Ciencia Avanzada. Arte Mejorado.

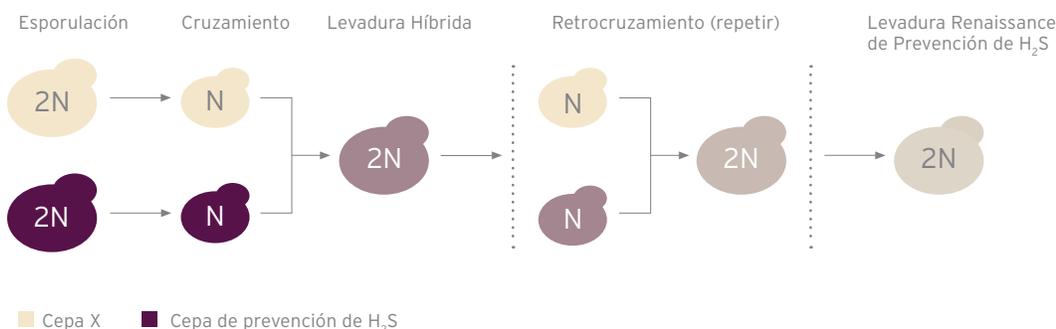


PREVENCIÓN DEL H₂S

Incluso en pequeñas cantidades, que no pueden ser detectadas fácilmente por los consumidores de vino, el H₂S de igual forma puede perjudicar la percepción de los verdaderos sabores de su vino

Creado mediante reproducción selectiva

Renaissance Yeast usa la ciencia de los cultivos selectivos para crear cepas de levaduras de vinos con atributos sensoriales superiores y un magnífico desempeño técnico. Nuestro singular proceso, libre de organismos genéticamente modificados (OGM), nos permite aislar y seleccionar cepas de levadura con propiedades que les confieren una cinética de fermentación excelente y les permite producir los notables sabores y aromas que hacen que un vino sea verdaderamente excepcional.



Innovadora prevención del H₂S

Nota: El ácido sulfhídrico igualmente se puede producir en el vino a través de otros medios. A fin de prevenir por completo el H₂S en su vino, es necesario evitar cuidadosamente la introducción mediante atomización de químicos que contengan este ácido previo a la cosecha, así como la co-inoculación mediante otras cepas de levadura.

El ácido sulfhídrico es responsable del olor distintivo a huevos podridos y habitualmente es formado de manera natural por la cepa de levadura durante las fermentaciones del vino. Incluso en pequeñas cantidades, que pueden ser difíciles de detectar para los consumidores de vino, la presencia del H₂S impide la expresión completa del sabor, el aroma y la personalidad del vino.

El carácter para prevenir el H₂S durante la fermentación fue descubierto en una cepa de levadura natural de un viñedo en Emilia-Romagna, Italia, y es un aislado natural que se usa como base para la reproducción selectiva de cepas de levadura de vino Renaissance.



CRUZAMIENTO SELECTIVO

- Atributos sensoriales mejorados
- Características técnicas perfeccionadas
- Capacidad de prevenir el H₂S

Características innovadoras mediante reproducción selectiva

Renaissance Yeast sabe que, además de controlar el H₂S, una cepa de levadura tiene que presentar un rendimiento confiable en su totalidad, con cualidades secundarias excepcionales. Teniendo esto en mente, se trabaja continuamente sobre la plataforma central que previene el H₂S para desarrollar cepas de levadura con atributos notables, tales como:

BRAVO: Cepa de levadura que produce alto contenido de glicerol

BELLA: Cepa de levadura que produce bajo contenido de ácido acético

TR-313: Cepa de levadura de vino que libera tiol volátil

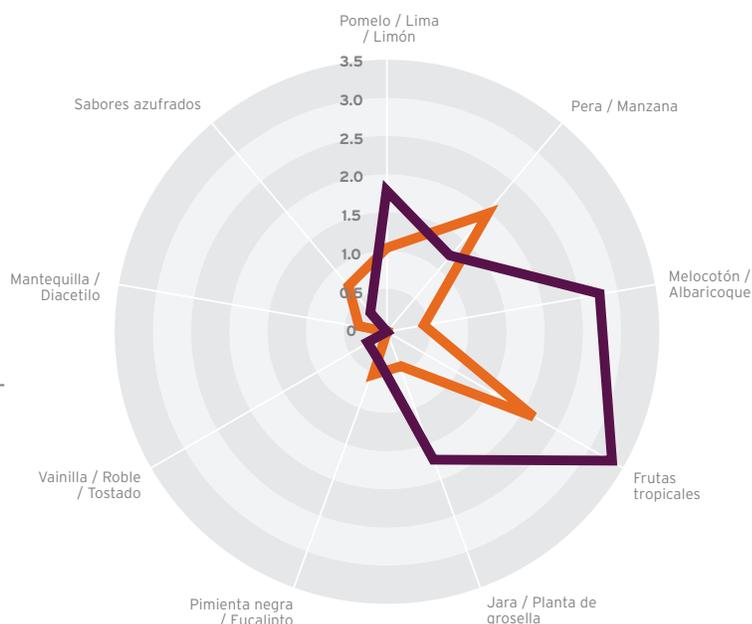
FRESCO: Cepa de levadura específica para la sidra

Estas variedades son herramientas útiles no solo para la prevención del H₂S, sino que también mejoran las características técnicas como la necesidad de un sabor en boca ampliado (Bravo), manejo de condiciones de fermentación complejas (Bella), y una excepcional producción de aroma volátil (TR-313).

Atributos sensoriales mejorados

■ TR-313

■ Otra levadura no productora de H₂S



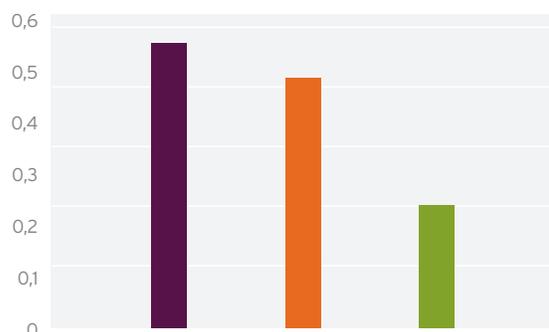
Acidez volátil tras fermentación de mosto de Chardonnay con cobre residual de 15 mg/L

(Yan 300 mg/L, °Brix 22,5)

■ Levadura Comercial 1

■ Levadura Comercial 2

■ Bella



Blancos

ALLEGRO (AL-48)

Una levadura productora de ésteres para vinos blancos modernos más aromáticos

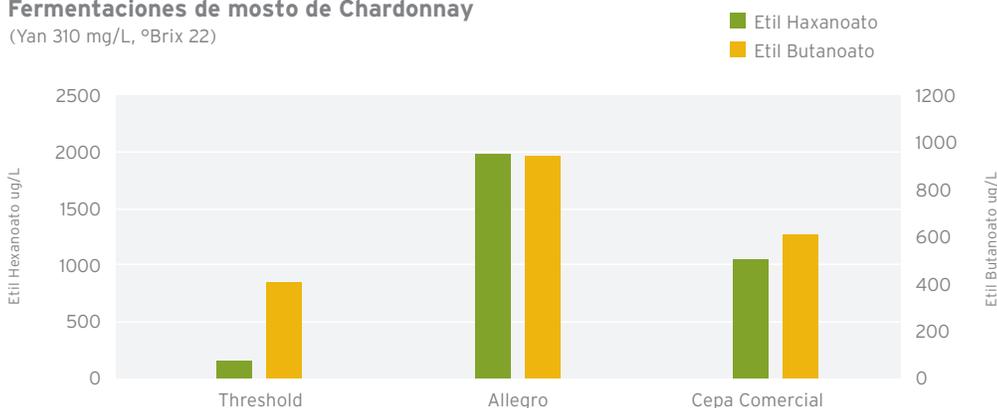
Allegro es una cepa de levadura frutal. Produce gran cantidad de aromas secundarios (ésteres) sin enmascarar la expresión varietal de las uvas. La nariz revela toques de melocotón, guayaba, pera y flores blancas. Allegro consume el 20% del ácido málico durante la Fermentación Alcohólica, presenta una fase de latencia muy breve y se recomienda para vinificación blanca y rosada. Allegro se combina perfectamente con Chardonnay y Viognier de clima moderado, donde predominan el melocotón y el melón, pero también es un compañero ideal para variedades más neutrales como Ugni Blanc, Colombar, Pinot Blanc, Chenin o viñedos de alta producción. Dado que Allegro previene el H₂S, es el aliado perfecto para envejecimiento en barril sobre lías, donde Allegro puede ampliar la sensación en boca y la textura del Chardonnay, Viognier, Chenin y el Semillon sin producir aromas que emanen H₂S. Allegro es compatible con fermentación maloláctica (FML) con un requerimiento moderado de nutrientes y una producción de SO₂ extremadamente baja.

Variedades recomendadas:

- Chardonnay
- Viognier
- Pinot Blanc
- Chenin
- Palomino
- Malvasia
- Parellada
- Xarel-lo

Fermentaciones de mosto de Chardonnay

(Yan 310 mg/L, °Brix 22)



Compuestos estéricos:

Etil Hexanoato: afrutado, floral, piña, mora, manzana, fresa.

Etil Butanoato: papaya

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada
Temperatura óptima	15 °C - 28 °C
Tolerancia al frío*	13 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,3 g/L
Glicerol	5,0-7,0 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Muy Baja - Nulla
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Blancos

VIVACE (VIC-23)

Levadura fermentadora limpia para vinos blancos elegantes, frescos y vívidos

Vivace es una cepa de levadura de vinificación blanca general. Es un buen agente fermentador que operará en un amplio rango de temperaturas (14-28 °C). Esta cepa revelará los atributos varietales de las uvas, junto con toques de pera, manzana, pomelo, lima y piña fresca, lo que agregará una complejidad delicada.

Vivace se recomienda para Chardonnays de clima frío (por ej., Chablis), donde se desean toques de pera, ciruela verde y manzana, o bien en estilos Rieslings australianos o alemanes debido a su actividad beta-liasa y sus características cítricas (lima). Puede ser una excelente combinación para el especiado Pinot Gris de Alsacia o bien el Pinot Grigio italiano, ya que presenta toques de pimienta negra, eucalipto y especias dulces. Debido a que previene el H₂S y es compatible con fermentación maloláctica (FML), se puede usar perfectamente para fermentación en barril de Sauvignon Blanc estilo "Fume Blanc".

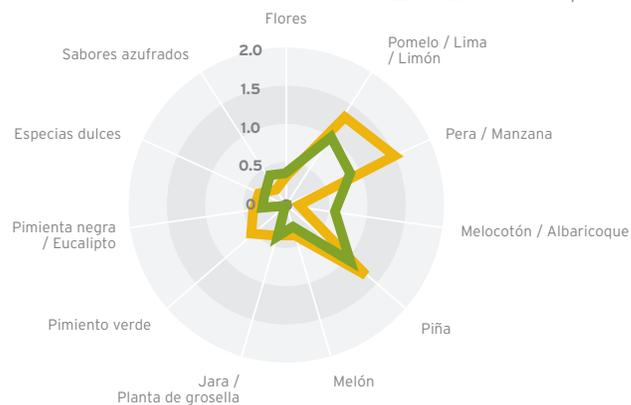
Variedades recomendadas:

- Chardonnay
- Riesling
- Pinot Gris / Grigio
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Verdejo
- Albarino
- Treixadura

Atributos sensoriales mejorados



Atributos sensoriales mejorados



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada
Temperatura óptima	14 °C - 28 °C
Tolerancia al frío*	13 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios- Altos
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,3 g/L
Glicerol	6,0-7,5 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Baja
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Blancos



Una cepa que emana tiores con un perfil aromático excepcionalmente limpio para vinos varietales

Una cepa de levadura para la expresión varietal de vinos blancos, esta cepa intensamente aromática libera una cantidad excepcional de ésteres, y también tiene la capacidad única de revelar aromas de pomelo, fruta de la pasión, mango y grosella creados por tres tiores volátiles: 4-mercapto-4-metilpentano-2-ona (4MMP), 3-mercaptohexan-1-ol (3MH) y su éster de acetato (3MHA). Estos tiores se forman a partir de precursores no volátiles que se encuentran en las uvas, y luego son liberados por la levadura a raíz de la actividad enzimática beta-liasa durante la fermentación. Siendo una cepa de levadura que previene el H₂S, mantiene un perfil aromático pronunciado y limpio. Es un agente fermentador fiable que produce una cantidad de glicerol más elevada para una cepa blanca y tiene un requerimiento de nitrógeno de bajo a moderado.

Esta cepa se reproduce específicamente para ampliar el potencial aromático de un vino y es ideal para la expresión aromática de varietales como el Sauvignon Blanc, en especial de Nueva Zelanda. Además, la cepa también complementa otros varietales aromáticos como Riesling, Chenin Blanc y Semillon.

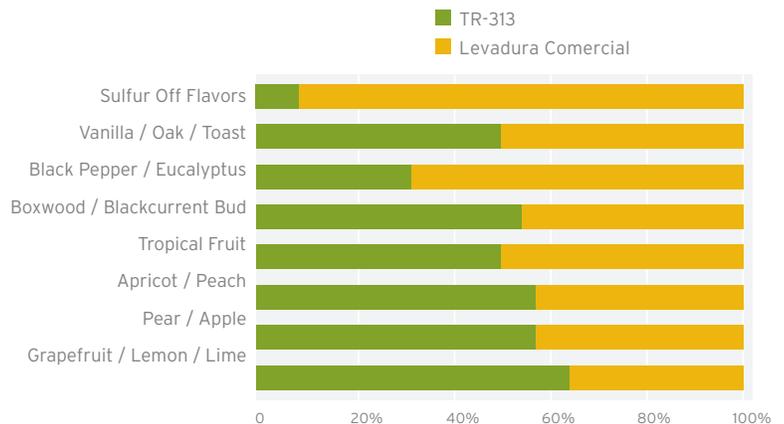
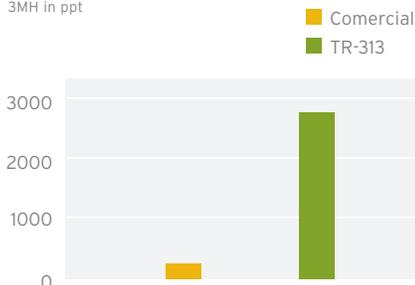
Variedades recomendadas:

- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Chenin Blanc
- Semillón
- Verdejo
- Garnacha Blanca
- Tempranillo Blanco

Fermentación de Mosto de Sauvignon blanc

(AR 225 g/L, Yan 275 mg/L)

3MH in ppt



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida
Temperatura óptima	14 °C - 25 °C
Tolerancia al frío*	13 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Bajos - Medios
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,3 g/L
Glicerol	7,0-8,5 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Baja - Moderada
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Blancos



Una cepa de levadura blanca general versátil y robusta para vinos terpénicos elegantes

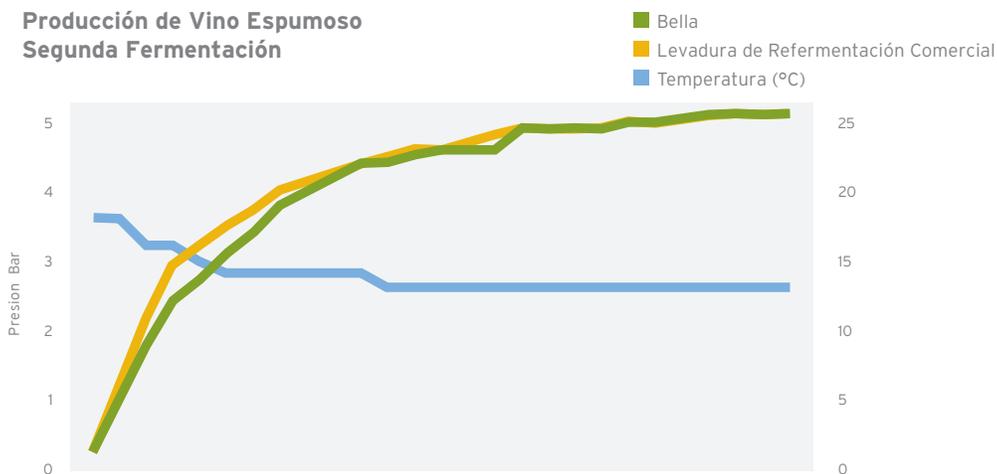
Bella es una cepa blanca general con un perfil elegante y aromático que presenta características cítrico-florales y de frutas tropicales. Bella presenta actividades enzimáticas de beta-liasa y beta-glucosidasa que le hacen liberar niveles moderados de terpenos y ciertos tioles volátiles. Esta versátil cepa se desempeña bien en un amplio espectro de temperaturas, y produce acidez volátil muy baja durante condiciones de fermentación estresantes (incluido altos residuos de cobre en el mosto).

Bella es ideal para vinificaciones de vino blanco, pero también tiene la capacidad de funcionar bien en vinos rojos. El perfil aromático de Bella se adecua a variedades como Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay de clima más cálido, Semillón, Glera y también puede desempeñarse bien en segunda fermentación en botella.

Variedades recomendadas:

- Muscat
- Riesling
- Gewürztraminer
- Chardonnay
- Semillón
- Glera
- Verdejo
- Moscatel
- Xarel-lo

Producción de Vino Espumoso Segunda Fermentación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada
Temperatura óptima	14 °C - 30 °C
Tolerancia al frío*	13 °C
Tolerancia al alcohol	17%
Requerimientos de nitrógeno	Altos
Factor Killer	Neutro
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,4 g/L
Glicerol	6,0-8,0 g/L
Acidez Volátil	Muy Baja
Producción de SO₂	Nulla - Muy Baja
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Tintos

ANDANTE (ADT-36)

Una levadura versátil y confiable para producir vinos tintos

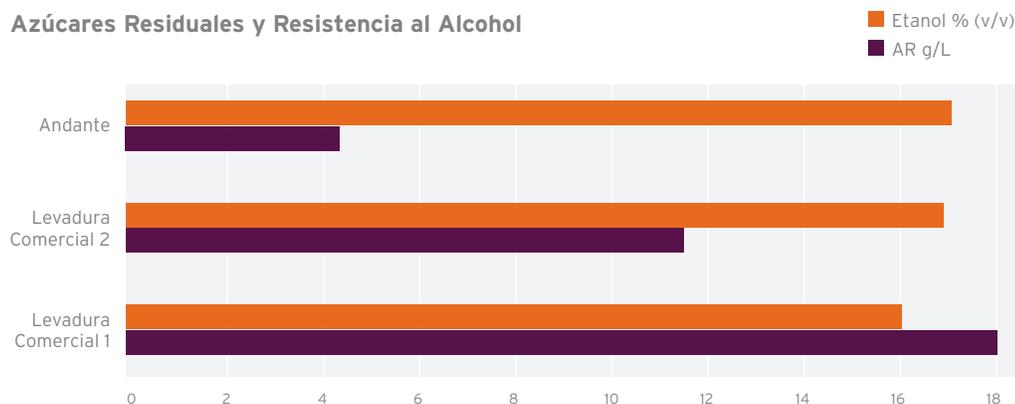
Andante es una cepa versátil que produce una gran variedad de frutos rojos con estabilidad en color y sabor a través de todas las variedades de tintos. Andante también tolera hasta un 17% de alcohol y en general consumirá cerca del 30% del ácido málico presente durante la fermentación alcohólica. Andante mantiene las características deseadas del varietal mientras que produce aromas y sabores de frutos rojos frescos tales como frambuesa, fresa y ciruela.

Andante está especialmente indicada para vinos que tienen niveles de alcohol más altos, como Shiraz o Zinfandel, con mucho cuerpo. Considerando sus toques de frutos rojos, la cepa también tiene una notable compatibilidad para Cabernet Sauvignon y Sangiovese de clima moderado.

Variedades recomendadas:

- Shiraz
- Zinfandel
- Cabernet Sauvignon
- Sangiovese
- Tempranillo
- Monastrel
- Garnacha
- Mazuelo

Azúcares Residuales y Resistencia al Alcohol



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida
Temperatura óptima	18 °C - 35 °C
Tolerancia al frío*	15 °C
Tolerancia al alcohol	17%
Requerimientos de nitrógeno	Bajos - Medios
Factor Killer	Neutro
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,4 g/L
Glicerol	7,0-9,0 g/L
Acidez Volátil	Moderada
Producción de SO₂	Nulla - Muy Baja
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

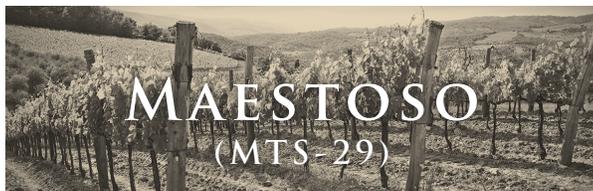
Niveles de YAN (Nitrógeno):

Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Tintos



Levadura para vinos tintos intensos y afrutados con color intenso y estructura tánica

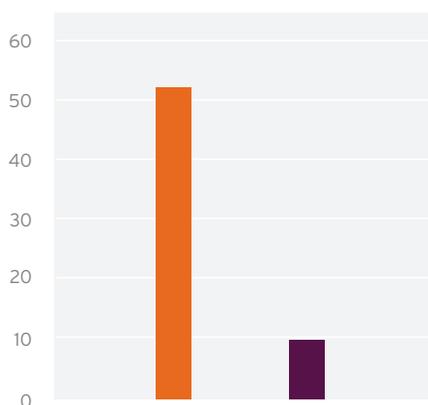
El tiempo moderado de fermentación de Maestoso permite períodos de maceración más prolongados que, cuando se combina con su capacidad para promover la extracción polifenólica, produce vinos de color estable y estructura tánica. Maestoso mantiene la acidez natural del mosto para un carácter frutal sostenido, brillante, fresco, y una sensación vívida de retrogusto que perdura en el paladar. Maestoso combina perfectamente con Merlot de estilo internacional y mucho cuerpo, dado que su perfil aromático se basa en frutos negros concentrados (mora, ciruela). Los tiempos de maceración más largos también fomentan su textura aterciopelada de taninos y darán más brillo a la acidez y la longitud. Esta cepa es ideal para uvas como Tempranillo, porque Maestoso añadirá intensidad a su perfil aromático. Maestoso es compatible con fermentación maloláctica (FML).

Variedades recomendadas:

- Merlot
- Tempranillo
- Graziano
- Bobal

SO₂ Total
ppm

■ Levadura Comercial
■ Maestoso



Muy baja producción de SO₂ total por parte de Maestoso, con prevención de H₂S, en comparación con una levadura convencional en fermentaciones de mosto de Merlot. (Yan 300 mg/L, Brix 25 °).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada
Temperatura óptima	18 °C - 25 °C
Tolerancia al frío*	15 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios - Altos
Factor Killer	Neutro
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,6 g/L
Glicerol	7,0-9,0 g/L
Acidez Volátil	Moderada
Producción de SO₂	Muy Baja
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Moderada

Niveles de YAN (Nitrógeno):

Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Tintos

BRIO (BRO-58)

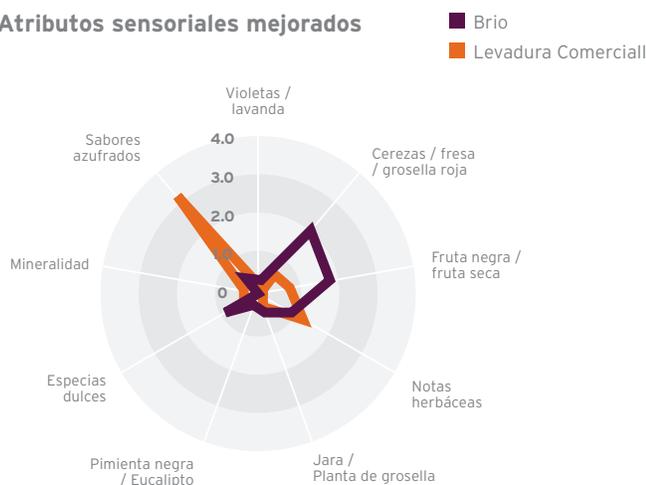
Una levadura especial
para vinos tintos
afrutados complejos

Elegida por la pureza de su aroma intenso y habilidad para realzar las características varietales, Brio eleva la expresividad aromática del vino con impresionantes notas de cereza, frutos negros y especias. Brio mejora la extracción de los compuestos fenólicos y del color, lo cual ayuda a producir un vino complejo y con buen cuerpo. Brio se caracteriza por su habilidad para realzar el sabor de los varietales tintos, particularmente Pinot Noir, Garnacha y los Gamay jóvenes. Con sus aromas intensos y su habilidad para la extracción del color, Brio también es idóneo para vinos tintos y rosados jóvenes.

Variedades recomendadas:

- Pinot Noir
- Garnacha
- Gamay
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot
- Monastrel
- Mencia

Atributos sensoriales mejorados



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida
Temperatura óptima	17 °C - 28 °C
Tolerancia al frío*	16 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,5 g/L
Glicerol	6,0-8,0 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Moderada
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Tintos

BRAVO (BV-33)

Una cepa para vinos tintos con cuerpo

Bravo es una levadura de alta producción de glicerol, desarrollada específicamente para elaboración tradicional de vinos tintos. Esta levadura produce una gran cantidad de ésteres además de su habilidad para liberar moléculas aromáticas de la uva gracias a su actividad enzimática beta-liasa. El vino producido con Bravo revelará tonos de frutos rojos (fresas, cerezas) e intensos frutos negros (ciruela y ciruelas pasas). En general, produce vinos elegantes con complejidad y una buena acidez. Bravo es compatible con fermentación maloláctica (FML) y puede tolerar un amplio rango de temperaturas.

Bravo se recomienda para optimizar la suavidad y la sensación en la boca. Añade complejidad aromática para vinos envejecidos durante mucho tiempo donde la extracción post-fermentativa es importante. Para vinos tintos jóvenes, donde la preservación de la fruta es clave, el glicerol cumplirá un importante rol en equilibrar el paladar. La cepa se recomienda para Nebbiolo, Cabernet Sauvignon estilo Burdeos, Malbec, Carmenere, Syrah y Petit Verdot de clima frío.

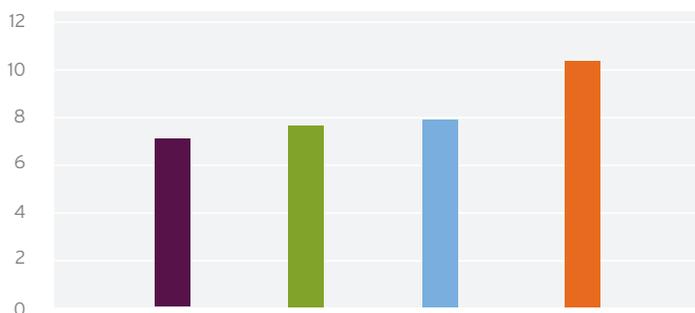
Variedades recomendadas:

- Nebbiolo
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot
- Tempanillo
- Monastrel
- Merlot
- Mencía

Glicerol

g/L

■ Andante ■ Levadura Comercial de Alta Producción de Glicerol
■ Maestoso ■ Bravo



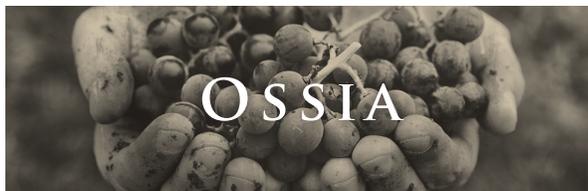
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida	Dosis	0,2-0,35 g/L	Niveles de YAN (Nitrógeno):
Temperatura óptima	16 °C - 30 °C	Factor de Conversión**	16,8 g/L	Bajos 150-225
Tolerancia al frío*	13 °C	Glicerol	9,0-11,0 g/L	Medios 225-300
Tolerancia al alcohol	17%	Acidez Volátil	Baja	Altos 300+
Requerimientos de nitrógeno	Medios	Producción de SO₂	Muy Baja	
Factor Killer	Neutro	Producción de H₂S	Nulla	
Floculación	Elevada	Producción de espuma	Moderada	

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.

Biológicos



Una levadura orgánica, robusta y versátil para crear vinos orgánicos, aromáticos y complejos

Ossia es una levadura Renaissance certificada orgánica de alto rendimiento (NOP/COR) que previene la formación de H_2S . En la elaboración del vino orgánico, el H_2S y sus características reductoras asociadas no pueden ser minimizadas por métodos convencionales como la adición de nitrógeno inorgánico o cobre. Ossia es una nueva y emocionante herramienta para que el vinicultor orgánico se resguarde proactivamente de fallos reductivos al tiempo que mejora los perfiles aromáticos a través de una expresión incrementada de ésteres de frutos tropicales.

Ossia mantiene la acidez natural del mosto mientras también produce una mayor cantidad de ésteres, creando vinos afrutados y vívidos que perduran en el paladar. Ossia es una cepa muy versátil y su uso se recomienda para vinos blancos, tintos, frutales y sidra. El perfil aromático de Ossia y su habilidad para frenar la fermentación disminuyendo la temperatura también la hacen una buena elección para estilos de vino más dulces.

Notas:

Cuando se fermenta para obtener vinos secos, se recomienda incrementar la temperatura a más de 20 °C cerca del final del proceso, para asegurar un acabado correcto. La suplementación de nitrógeno se recomienda durante el tercio inicial de la fermentación, en especial cuando se fermenta a temperaturas más cálidas o en mostos altamente aclarados.

Recommended Styles:

- *Vino blanco*
- *Vino tinto*
- *Vino de frutas*
- *Sidra*



DE-ÖKO-003
EU Agriculture

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada	Dosis	0,2-0,35 g/L	Niveles de YAN (Nitrógeno):
Temperatura óptima	18 °C - 32 °C	Factor de Conversión**	16,5 g/L	Bajos 150-225
Tolerancia al frío*	15 °C	Glicerol	6,0-8,0 g/L	Medios 225-300
Tolerancia al alcohol	16%	Acidez Volátil	Baja	Altos 300+
Requerimientos de nitrógeno	Medios	Producción de SO₂	Nulla - Muy Baja	
Factor Killer	Activo	Producción de H₂S	Nulla	
Floculación	Moderada - Elevada	Producción de espuma	Baja	

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.



Sidra



FRESCO (FRS-66)

La cepa que definitivamente
previene el H₂S para
productores de sidra

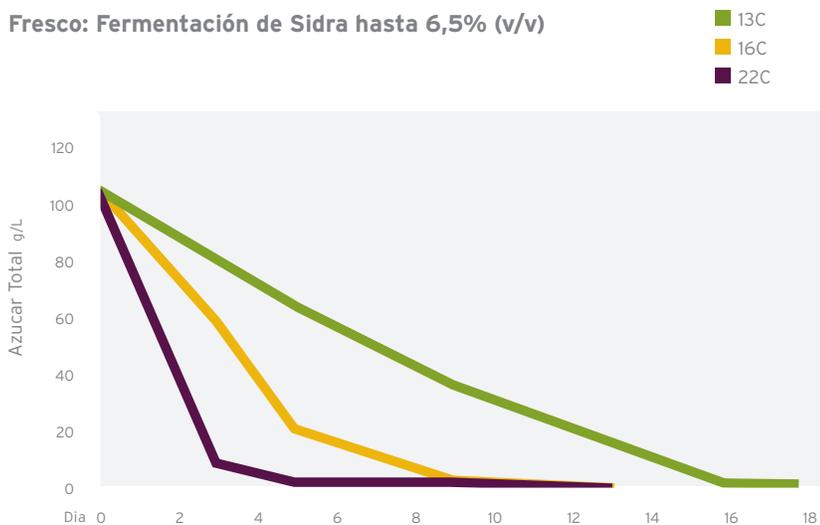
Específicamente desarrollada para productores de sidra, Fresco imparte un brillante toque de manzana y un refrescante y vivificante acabado, con cinética estable y sólida.

La cepa es de una variedad diseñada para fermentación seca, de cuerpo medio y un acabado frutal fresco y equilibrado. Entre los aromas y sabores destacados figuran manzana roja, pera y cidro. Se puede usar para distintos estilos de Sidra como New World, English, Fresh, Perry, Ice, New England, Apple Wine y sidras frutales.

Estilos recomendados:

- *Nuevo Mundo*
- *Inglés*
- *Francés*
- *Pera*
- *Sidra de Hielo*
- *New England*
- *Vino de Manzana*
- *Sidra de otras frutas*

Fresco: Fermentación de Sidra hasta 6,5% (v/v)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Compatible con fermentación maloláctica	Si	Dosis	0,2-0,35 g/L	Niveles de YAN (Nitrógeno):
Temperatura óptima Tolerancia al frío*	13 °C - 25 °C	Producción de SO₂	Baja	
Tolerancia al alcohol	15%	Producción de H₂S	Nulla	Medios 225-300
Requerimientos de nitrógeno	Medios	Floculación	Elevada	Altos 300+
		Factor Killer	Muy poca	

* Cuando la fermentación activa sea establecida.



PREVENCIÓN DE H₂S

Incluso en mínimas cantidades, indetectables para el olfato, el H₂S puede deteriorar los aromas de su vino

LEVADURAS Y USO PREFERENCIAL

Blancos	Chardonnay	Sauvignon Blanc	Viognier	Riesling	Pinot Gris	Muscat	Semillón	Fermentación Secundaria	Clima frío	Clima cálidos	Altos rendimientos (volúmenes)
Allegro	████████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	████████	████████
Vivace	██████	██████	██████	████████	████████	██████	██████	██████	████████	██████	██████
TR-313	██████	████████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	████████	████████	████████
Bella	██████	██████	██████	████████	██████	████████	████████	████████	██████	████████	██████
Ossia	████████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████
Tintos	Merlot	Cabernet Sauvignon	Syrah	Grenache	Pinot Noir	Sangiovese	Tempranillo	Fermentación Secundaria	Clima frío	Clima cálidos	Altos rendimientos (volúmenes)
Andante	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████
Maestoso	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████
Brio	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████
Bravo	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████
Ossia	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████	██████

COMPARACIÓN DE LEVADURAS

B = Blanco / T = Tinto / R = Rosado / FS = Fermentación Secundaria, Espumoso / VF = Vino de Frutas / S = Sidra

	Cinética	Requerimiento de Nitrógeno	Tolerancia al frío	Tolerancia al alcohol	Floculación	Glicerol	Acidez Volátil	SO ₂ Total	Espuma	Factor Killer	Ésteres	(beta)-glucosidasa	(beta)-lialasa	Tipo de Vino
Allegro	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	K	██████	██████	██████	B/R/FS
Vivace	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	K	██████	██████	██████	B/R
TR-313	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	K	██████	██████	██████	B/R
Bella	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	N	██████	██████	██████	B/FS
Andante	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	N	██████	██████	██████	T/B
Maestoso	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	N	██████	██████	██████	T/R
Brio	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	K	██████	██████	██████	T/R
Bravo	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	N	██████	██████	██████	T/R
Ossia	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	K	██████	██████	██████	B/T/VF/FS/S
Fresco	██████	██████	██████	██████	████████	██████	██████	██████	██████	N	██████	██████	██████	S



Enólogos que usan nuestras levaduras aseguran:

“Mi vino nunca antes tuvo un aroma tan remarcable”



PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

La rehidratación correcta de la cepa es crucial para obtener una fermentación saludable

Por favor siga las instrucciones de rehidratación para evitar fermentaciones lentas o detenidas.

Velocidad de inoculación:

0,2-0,35 g/L (1,7 -2,9 lbs/1000 galones)

Instrucciones de rehidratación:

1. En un contenedor estéril e inerte, prepare agua sin cloro a 38-42 °C (100-108 °F) en una cantidad correspondiente a 10 veces el peso de la cepa a ser rehidratada.
2. Mezcle suavemente la cepa con el agua y deje pasar 20 minutos para rehidratación.
3. Después de la rehidratación, comience a agregar lentamente el mosto en la mezcla de cepa de levadura cada 5 minutos para permitir la aclimatación. No disminuya la temperatura de la mezcla en más de 5 °C (41 °F) en cada adición de mosto.
4. Cuando la temperatura de la suspensión de levadura sea menos de 10 °C (50 °F) más cálida que el mosto a ser inoculado, agregue lentamente la mezcla de levadura en el recipiente de fermentación.

Nota: No se aconseja agregar directamente levadura seca al tanque de mosto.

Reinicio del protocolo de fermentaciones atascadas o lentas

1. Prepare el "Pie de cuba". El volumen preparado debe ser 2-5 % del volumen del vino detenido. Esto contendrá agua, mosto de uva y el vino detenido (no más de la mitad del volumen total). El volumen de azúcar debe bordear los 5 °Brix. Se debe agregar nutrientes a una tasa de 0,4 g/L y la temperatura antes de la incorporación de la levadura debe ser de 24-26 °C.
2. Rehidratación de la levadura. Use una levadura distinta de la que se ha usado en la primera inoculación, de preferencia una cepa fructofílica que sea resistente al alcohol (Andante y/o Bravo para tintos y Bella para blancos o tintos). Siga las Instrucciones de rehidratación y prepare la mezcla de agua y levadura en consecuencia (pasos 1 y 2 de las instrucciones de rehidratación de arriba)
3. Agregue la levadura al "Pie de cuba". Siga los pasos 3 y 4 del Protocolo de rehidratación, añadiendo en cambio la levadura al "Pie de cuba" cuando el protocolo se refiera a "mosto" y "Recipiente de Fermentación".
4. Una vez que la levadura se incorpora al "Pie de cuba", monitoree los grados Brix con un hidrómetro. Cuando los grados Brix haya disminuido a la mitad (2,5 °Brix), está listo para ser incorporado en el vino detenido. La incorporación se hace agregando un volumen igual de vino detenido al volumen del "Pie de cuba". Asegúrese de que la diferencia de temperatura entre el "Pie de cuba" y el vino detenido no supere los 10 °C. Mantenga la temperatura de la fermentación entre 18-23 °C. Después de cada adición, espere que la fermentación muestre alguna actividad y luego duplique el volumen de nuevo. Continúe con este procedimiento hasta que todo el vino detenido sea transferido al recipiente del "Pie de cuba".

Notas:

Tanto la velocidad de inoculación y el uso de SO₂, cortezas de levaduras, nutrientes de rehidratación, lisozima, etc., debe decidirse según el criterio del enólogo.



Ciencia Avanzada. Arte Mejorado.

Contáctenos

info@renaissanceyeast.com

DANSTAR FERMENT AG

Poststrasse 30,

6300 ZUG

SWITZERLAND



RENAISSANCE

WINE YEAST