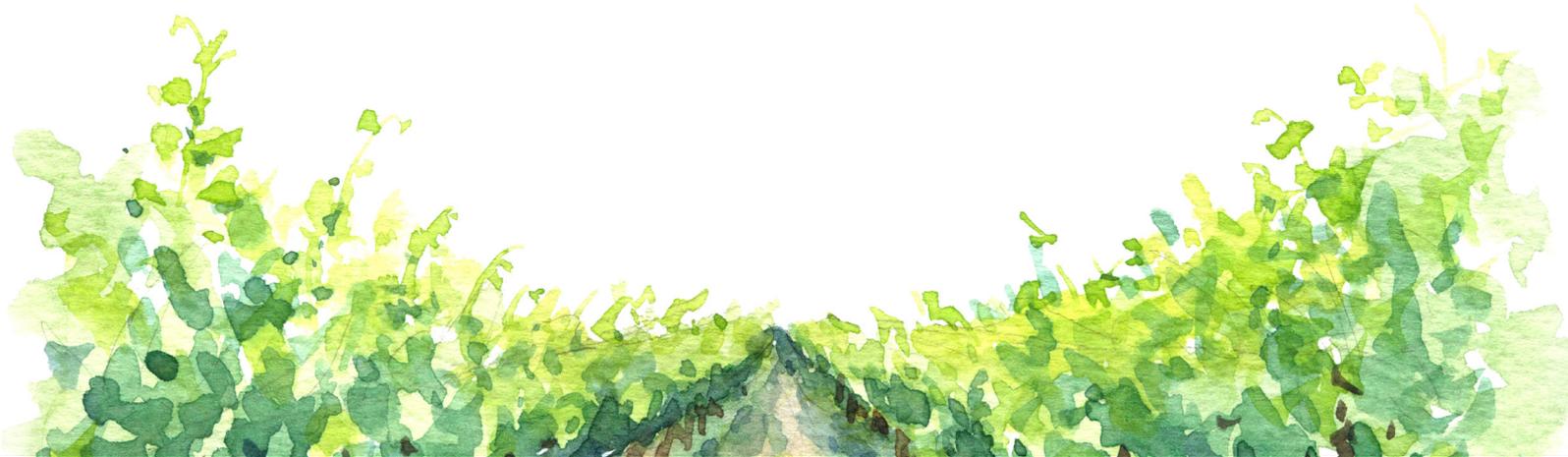


RENAISSANCE YEAST™



CATALOGUE



Une science éclairée. L'art au service de la performance.



L'UNICITÉ DES LEVURES OENOLOGIQUES RENAISSANCE

Prévention du H₂S

Outre les caractéristiques métaboliques et l'amélioration sensorielle du vin, les souches de levures Renaissance présentent des caractéristiques uniques qui les différencient des autres souches de levures.

Cette caractéristique unique a été héritée de leur ancêtre commun. Au cours de cycles de sélection et de croissance longs et minutieux, cette caractéristique s'est maintenue dans le patrimoine génétique, en plus des caractéristiques œnologiques propres à chaque souche.

Le gène MET10 fait partie des voies de réduction des sulfites et est lié à la production de H₂S. Une mutation rare du gène (MET10-932 ; T622K) a été identifiée comme jouant un rôle clé dans la voie de réduction des sulfures.

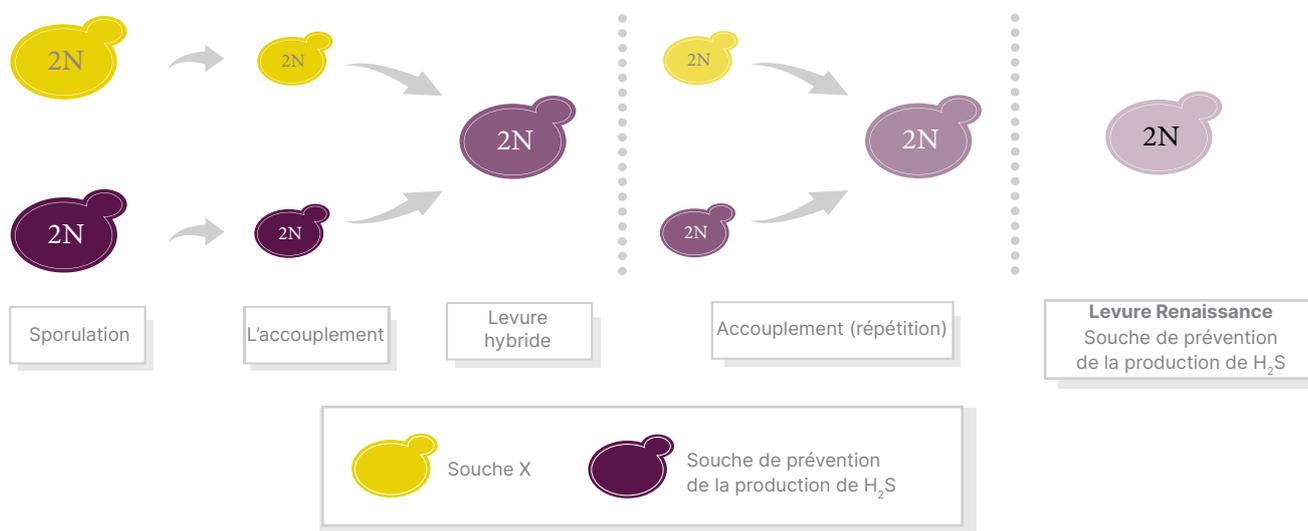
La souche ancestrale (UCD932), de la gamme Renaissance a été isolée dans un vignoble historique de Lambrusco en Émilie-Romagne (Italie) ; elle s'est révélée incapable de

produire du H₂S, même dans des conditions particulièrement stressantes et en présence d'une forte teneur en soufre.

L'équipe du Dr Linda Bisson, de l'Université de Davis en Californie, a dirigé la recherche et la caractérisation de la souche originale (UCD932) et des souches ultérieures avec le gène MET10-932 muté. Ces souches ont été brevetées par l'Université de Davis.

Renaissance Bioscience, une société leader dans le domaine de la levure, basée à Vancouver (Canada), a utilisé la sélection et l'évolution adaptative (procédé non-OGM) à partir de la souche unique originale UCD932 pour isoler toutes les souches de levure RENAISSANCE qui ne produisent plus de H₂S pendant la fermentation alcoolique.

Les levures œnologiques Renaissance ne sont pas OGM.



Réduction dans le vin

La réduction dans le vin a un impact direct et défavorable sur la qualité du vin. Elle est souvent due à la formation de composés sulfurés produits au cours de la fermentation alcoolique.

Les composés sulfurés réduits peuvent être de nature diverse et avoir un impact sensoriel différent.

Le sulfure d'hydrogène a un seuil sensoriel assez bas, il est donc perceptible même à faible dose, ce qui permet au vigneron de reconnaître le risque et de le résoudre rapidement.

Même à des concentrations inférieures au seuil sensoriel, le H₂S peut exercer un effet masquant sur les arômes fruités du vin, ce qui en diminue la qualité et en compromet la complexité.

La production de H₂S dépend principalement de la souche de levure utilisée pour la fermentation, des carences en azote et de la présence de résidus de soufre provenant des traitements du vignoble.

Si le H₂S reste dans le vin, il peut se transformer en mercaptan. Les mercaptans éthyliques et méthyliques (éthanethiol et méthaneithiol) sont les plus fréquents dans le vin. Comme le H₂S, ils réagissent avec le cuivre, ce qui réduit leur

impact aromatique désagréable.

Les mercaptans peuvent être oxydés en disulfures correspondants (les plus courants sont les disulfures d'éthyle et de méthyle) qui ont un seuil sensoriel plus élevé que les mercaptans et qui, dans la plupart des cas, ne sont pas perceptibles dans le vin. Ils sont très difficiles à éliminer et ne réagissent pas avec le cuivre. Les disulfures sont des composés chimiques instables et dans un environnement réduit, comme celui du vin en bouteille, ils peuvent se retransformer en mercaptans.

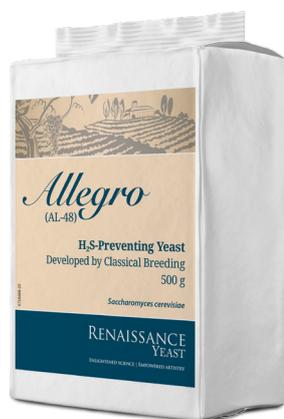
Il est donc important de sélectionner une souche de levure qui n'est pas capable de produire du sulfure d'hydrogène. Dans la vaste gamme Renaissance, les souches de levures évitent la formation d'arômes réducteurs.

Il est important de garder une bonne gestion de la fermentation alcoolique pour éviter le développement de composés néfastes à la qualité du vin.

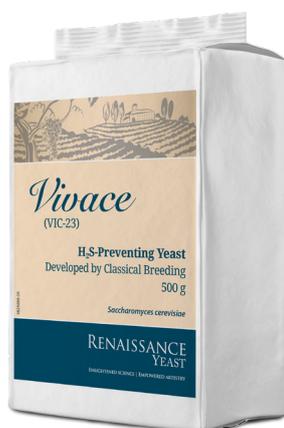
Composés	Impact organoleptique	Seuil de perception
H ₂ S	Œuf pourri	0,5-0,8 µg/L
Mercaptans	Caoutchouc brûlé, ail, choux pourris	Méthaneithiol : 0,03-2 µg/L Éthaneithiol : 0,4-1,5 µg/L
Disulfures	Caoutchouc brûlé, ail, choux pourris	Diméthylsulfure : 15-30µg/L Disulfure de diéthyle : 3,5-4µg/L

Notre gamme

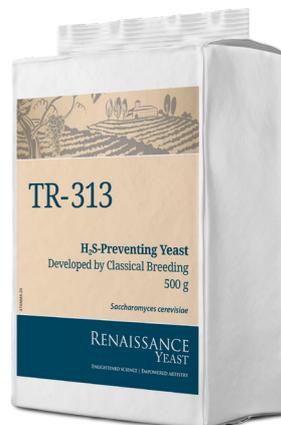
VINS BLANCS ET ROSÉS



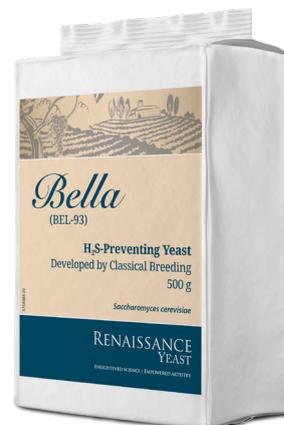
Page 06



Page 07



Page 08



Page 09

VINS ROUGES



Page 10



Page 11



Page 12



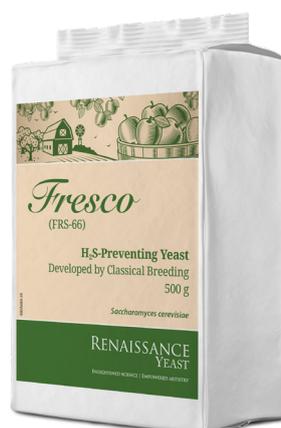
Page 13

VINS BIOLOGIQUES



Page 14

CIDRE



Page 15

Allegro™

(AL-48)



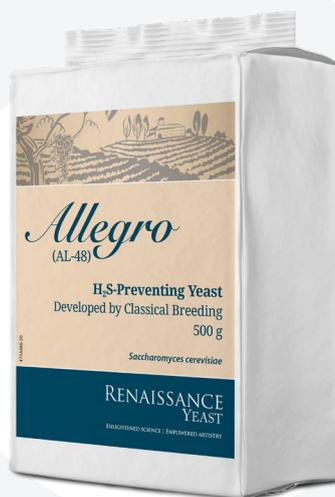
POUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS ÉLÉGANTS, INTENSES ET FRUITÉS

Allegro™ est la souche de levure idéale pour les vins blancs, pour préserver et renforcer les arômes primaires. Elle aide à combiner ces arômes de manière synergique et équilibrée, en incorporant des esters floraux et fruités. Utilisée sur des cépages neutres, Allegro™ apporte une complexité aromatique accrue. Allegro™ est également un excellent choix pour l'élaboration de vins rosés frais et fruités.

Dans des conditions normales, Allegro produit peu d'acétaldéhyde et peu de SO₂ ; ces caractéristiques, ainsi que la très faible production de H₂S, contribuent à accroître la fraîcheur et la netteté du vin.

Cépages recommandés

- ✓ Chardonnay
- ✓ Grenache Blanc
- ✓ Viognier
- ✓ Roussanne
- ✓ Marsanne
- ✓ Muscat



Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Arômes frais et fruités
- ✓ Faible SO₂
- ✓ Faible teneur en acétaldéhyde

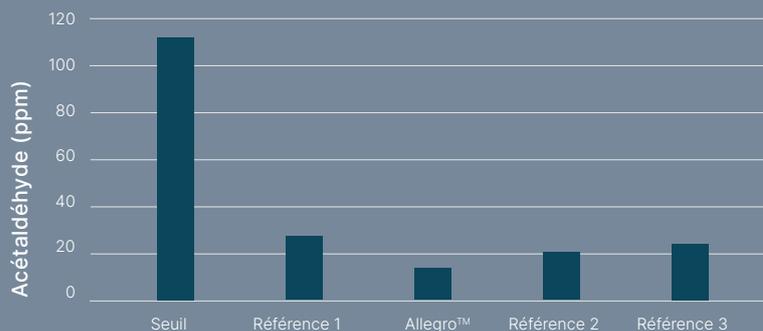


Les notes aromatiques comprennent la pêche, le coing, les fruits tropicaux, la poire, accompagnées d'agréables notes de fleurs blanches. La bouche est longue et structurée.

Production d'acétaldéhyde (ppm)

Chardonnay

Fermentation à 21 °C
24,6 Brix
273 mg/L YAN



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée	■■■■■
Températures optimales	15 °C à 28 °C	
Tolérance au froid*	13 °C	
Tolérance à l'alcool	16% vol.	
Besoins en azote	Modérés	■■■■■
Facteur killer	Sensible	

Floculation	Élevée	■■■■■
Glycérol	5,0-7,0 g/L	
Acidité volatile	Faible	■■■■■
Production de SO ₂	Très faible - Aucune	■■■■■
Production de H ₂ S**	Non détectable	■■■■■
Production de mousse	Faible	■■■■■

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Vivace™ (VIC-23)



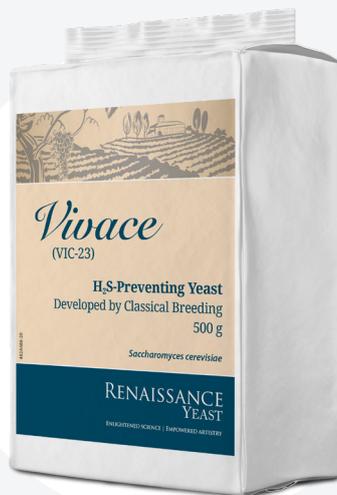
POUR LES VINS DE CÉPAGE, BLANCS ET ROSÉS, FRAIS ET CROQUANTS

Vivace™ est une souche de levure adaptée à la mise en valeur des arômes variétaux. Son excellente performance de fermentation, combinée à la production d'arômes nets, contribue à la production de vins élégants avec des nuances variétales.

Vivace™ est une excellente finisseuse des sucres ; elle s'adapte à une large gamme de températures et produit peu d'acidité volatile et de composés sulfurés. Elle est parfaite pour la fermentation en barrique et idéale pour la fermentation des eaux de vie.

Cépages recommandés

- ✓ Chardonnay
- ✓ Sauvignon Blanc
- ✓ Riesling
- ✓ Picpoul
- ✓ Gros Manseng



Principaux avantages



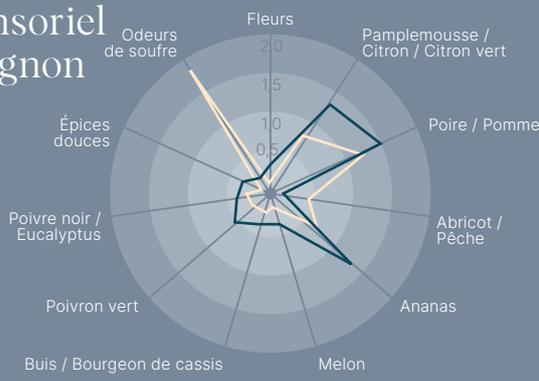
Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Fermentation alcoolique franche et aboutie
- ✓ Adaptation aux températures élevées
- ✓ Très faible acidité volatile

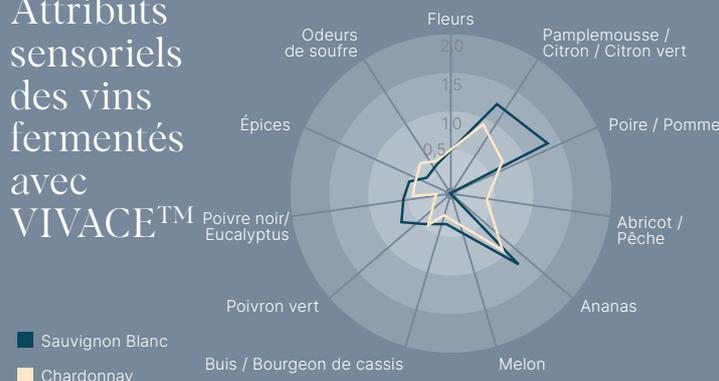


Outre le respect des arômes variétaux, elle contribue à la qualité du vin en apportant des arômes très nets de poire, de pomme, d'agrumes et d'ananas frais.

Profil sensoriel du Sauvignon blanc



Attributs sensoriels des vins fermentés avec VIVACE™



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée	■■■■■
Températures optimales	14 °C à 28 °C	
Tolérance au froid*	13 °C	
Tolérance à l'alcool	16% vol.	
Besoins en azote	Modérés	■■■■■
Facteur killer	Actif	

Floculation	Élevée	■■■■■
Glycérol	6,0-7,5 g/L	
Acidité volatile	Faible	■■■■■
Production de SO ₂	Faible	■■■■■
Production de H ₂ S**	Non détectable	■■■■■
Production de mousse	Faible	■■■■■

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

TR-313™

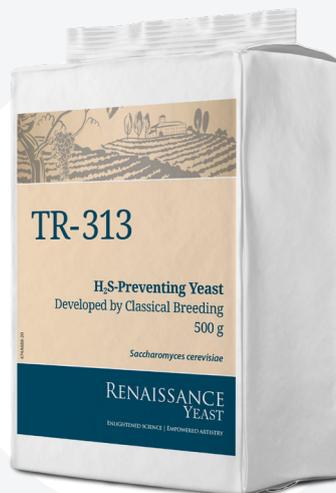


POUR LES VINS BLANCS ET ROSÉS THIOLÉS ET INTENSÉMENT AROMATIQUES

TR-313™ est la championne des levures Renaissance en matière d'arômes. Dotée d'une forte activité β -lyasique pour la libération des précurseurs thiols du raisin, elle produit également de grandes quantités d'esters fermentaires, ce qui enrichit les arômes variétaux. Le vin qui en résulte présente des saveurs complexes et variés, caractérisés par des arômes intenses et persistants, accentués par une sensation de volume et de douceur en bouche. TR-313™ a une bonne tolérance au froid et une cinétique de fermentation régulière. En outre, elle produit beaucoup de glycérol, ce qui contribue à produire un vin équilibré, avec un bon volume en bouche.

Cépages recommandés

- ✓ Sauvignon Blanc
- ✓ Colombard
- ✓ Grenache Blanc
- ✓ Chardonnay
- ✓ Chenin Blanc
- ✓ Sémillon



Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Libération des thiols
- ✓ Production d'esters
- ✓ Adaptabilité de la fermentation



Spécialement conçu pour les raisins avec des précurseurs de thiols, TR-313™ confère des arômes de goyave, de fruit de la passion, de pamplemousse, de groseille et de cassis. La production d'esters se concentre sur les fruits tropicaux et les fruits à chair jaune.

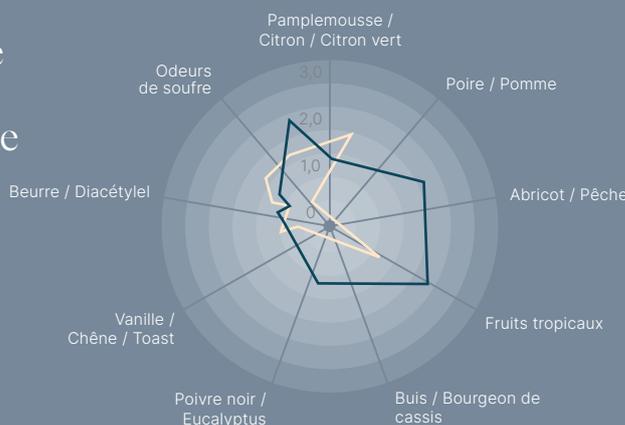
Intensité aromatique élevée sans arômes secondaires de soufre

Sauvignon Blanc

22,5 Brix
275 mg/L YAN

■ TR-313™

■ Autre souche non productrice de H₂S



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée à rapide	██████
Températures optimales	14 °C à 25 °C	
Tolérance au froid*	13 °C	
Tolérance à l'alcool	16% vol.	
Besoins en azote	Faibles à modérés	██████
Facteur killer	Actif	

Floculation	Élevée	██████
Glycérol	7,0-8,5 g/L	
Acidité volatile	Faible	██████
Production de SO ₂	Faible à modérée	██████
Production de H ₂ S**	Non détectable	██████
Production de mousse	Faible	██████

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Bella™

(BEL-93)

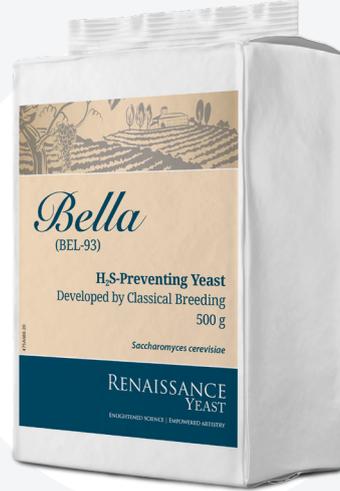


POUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS ÉLÉGANTS ET TERPÉNIQUES

Bella™ est une souche de levure polyvalente, capable de produire un excellent profil organoleptique même dans des conditions de vinification non optimales. Elle favorise la complexité aromatique du raisin et en exalte le caractère.

Bella™ est résistante aux conditions de stress telles que les basses températures et les taux d'alcool élevés et est connue pour sa faible acidité volatile et sa faible production de SO₂. Une bonne nutrition azotée doit cependant être assurée. Grâce à sa robustesse et à son adaptation, elle convient également à la prise de mousse.

Cépages recommandés



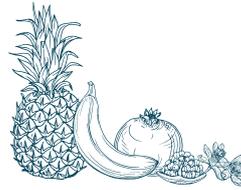
- ✓ Muscat
- ✓ Chardonnay
- ✓ Sémillon
- ✓ Glera
- ✓ Grenache Blanc
- ✓ Gewürztraminer

Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Tolérance au stress
- ✓ Grande capacité d'adaptation
- ✓ Conversion des précurseurs des terpènes

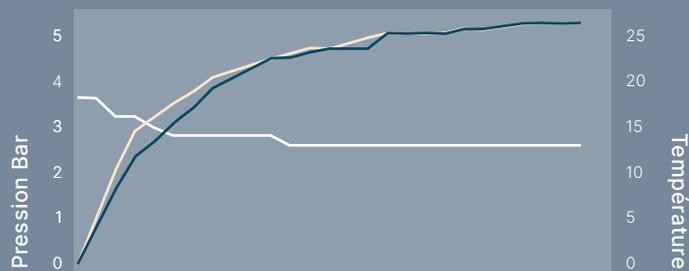


Les vins fermentés avec Bella™ présentent des notes aromatiques tropicales et d'agrumes très marquées, adoucies par une composante florale. Les vins font preuve d'une grande finesse aromatique, révélant des arômes de type terpène.

Production de mousseux – Prise de mousse

Méthode traditionnelle
Alcool 10,6% vol.
Sucre 22,9 g/L
72 mg/L YAN

■ Bella™
■ Témoin (levure fréquemment utilisée pour la prise de mousse)
■ Température



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée	■■■■■
Températures optimales	14 °C à 30 °C	
Tolérance au froid*	13 °C	
Tolérance à l'alcool	17% vol.	
Besoins en azote	Élevés	■■■■■
Facteur killer	Neutre	

Floculation	Élevée	■■■■■
Glycérol	6,0-8,0 g/L	
Acidité volatile	Très faible	■■■■■
Production de SO ₂	Aucune à très peu	■■■■■
Production de H ₂ S**	Aucune à très peu	■■■■■
Production de mousse	Faible	■■■■■

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Andante™



(ADT-36)

POUR LES VINS ROUGES, JEUNES ET FRUITÉS

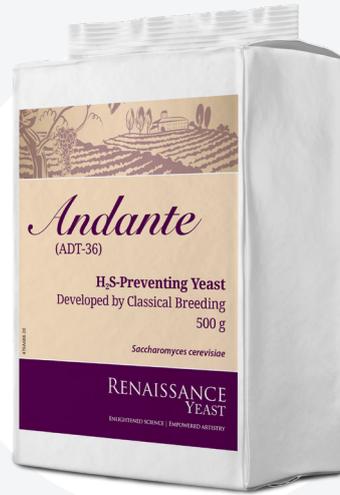
Andante™ est la souche reconnue pour aider à la stabilité de la couleur dans le temps, sa richesse organoleptique et sa sécurité de fermentation. La souche a une influence positive sur les anthocyanes et donc la stabilité de la couleur et sur les composés aromatiques, améliorant l'expression des notes de fruits rouges. Andante est bien adaptée aux macérations longues, grâce à sa cinétique modérée et régulière ; elle a des besoins nutritionnels modérés.

Levure très robuste, avec de faibles besoins nutritionnels et un facteur « killer » neutre.

Andante™ est couramment utilisée pour les boissons pétillantes alcoolisées (Hard Seltzer).

Cépages recommandés

- ✓ Syrah
- ✓ Carignan
- ✓ Grenache
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Merlot
- ✓ Marselan
- ✓ Cinsault



Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Arômes de fruits rouges
- ✓ Stabilité de la couleur
- ✓ Alcool et thermotolérance

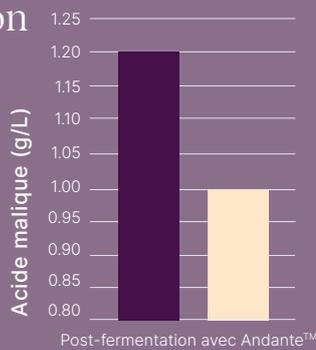


Ce sont surtout les arômes de framboise, de fraise, de cerise et de prune rouge qui prédominent. Elle est idéale pour l'élaboration de vins jeunes aux arômes fruités, associés aux arômes variétaux. Elle offre un équilibre intéressant entre la puissance aromatique et la structure.

Consommation d'acide malique

Pinot noir

24,6 Brix
268 mg/L YAN

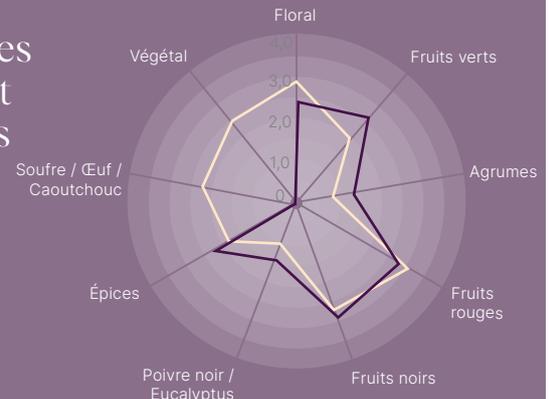


Produit des arômes de fruits rouges et noirs sans arômes de soufre.

Cabernet Sauvignon

23,4 Brix
320 mg/L YAN

■ Andante™
■ Témoïn



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée à rapide	■■■■■
Températures optimales	18 °C à 35 °C	
Tolérance au froid*	15 °C	
Tolérance à l'alcool	17% vol.	
Besoins en azote	Faibles à modérés	■■■■■
Facteur killer	Neutre	

* Une fois la fermentation active établie.

Floculation	Élevée	■■■■■
Glycérol	7,0-9,0 g/L	
Acidité volatile	Modérée	■■■■■
Production de SO ₂	Faible	■■■■■
Production de H ₂ S**	Non détectable	■■■■■
Production de mousse	Faible	■■■■■

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Maestoso™ (MTS-29)



Cépages recommandés

- ✓ Merlot
- ✓ Carignan
- ✓ Cabernet
- ✓ Marselan
- ✓ Syrah



POUR DES VINS ROUGES CHARPENTÉS, FRUITÉS ET INTENSES

Maestoso™ est le fruit d'une sélection rigoureuse de souches spécifiques aux vins rouges aromatiques, avec une composante fruitée persistante et intense, et une structure tannique durable et bien intégrée au profil organoleptique du vin.

Cette souche est idéale pour les vins à macération prolongée, avec un profil polyphénolique intense, ainsi que pour le vieillissement en barrique. En bouche, elle se distingue par une bonne intégration des tanins, ce qui lui confère un caractère soyeux et persistant. Grâce à la préservation de l'acide malique et à la très faible production de H₂S, Maestoso™ conserve une bonne fraîcheur et favorise le démarrage de la fermentation malolactique. La cinétique est modérée et convient aux macérations de longue durée. La production d'acidité volatile est toujours très contenue, même en cas de vieillissement prolongé.

Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

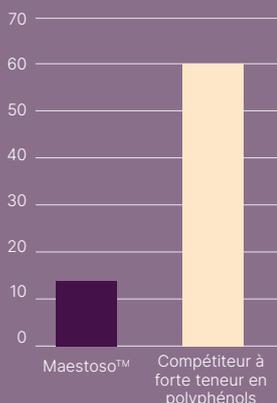
- ✓ Arômes de fruits noirs
- ✓ Sucrosité et rondeur
- ✓ Favorise la fermentation malolactique



Les arômes dominants sont les fruits noirs, en particulier la myrtille et la prune.

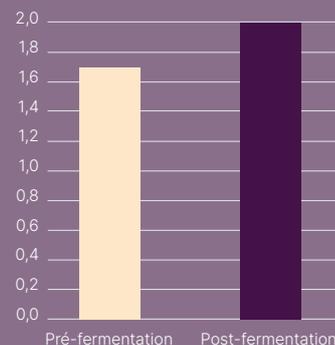
Production de SO₂ total (ppm) pendant la fermentation

Très faible production de SO₂ total de Maestoso avec prévention du H₂S par rapport au témoin sur des fermentations de jus de Merlot (Yan 300 mg/L, Brix 25, 20 Celsius).



Conservation de l'acide malique (g/L) pendant la fermentation

Maestoso™ préserve l'acidité naturelle des moûts. Fermentations de jus de merlot (Yan 300 mg/L, Brix 25, 20 Celsius).



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée	■■■■■
Températures optimales	18 °C à 25 °C	
Tolérance au froid*	15 °C	
Tolérance à l'alcool	16% vol.	
Besoins en azote	Modérés à élevés	■■■■■
Facteur killer	Neutre	

* Une fois la fermentation active établie.

Floculation	Élevée	■■■■■
Glycérol	7,0-9,0 g/L	
Acidité volatile	Modérée	■■■■■
Production de SO ₂	Très faible	■■■■■
Production de H ₂ S**	Non détectable	■■■■■
Production de mousse	Modérée	■■■■■

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Brio™

(BRO-58)



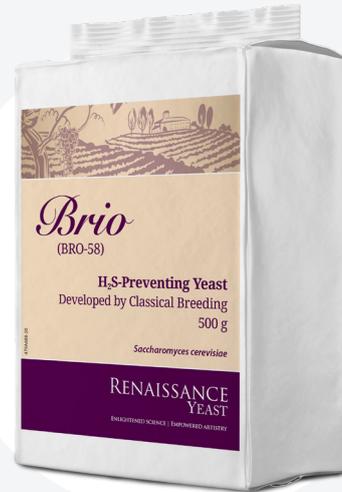
POUR LES VINS ROUGES FRUITÉS

La principale caractéristique qui ressort de l'utilisation de Brio™ est la complexité aromatique. Cette complexité est le résultat des caractéristiques génétiques héritées de la sélection minutieuse des souches parentales. Au-delà de sa contribution aux arômes, Brio™ a la capacité de renforcer les composants phénoliques, pour une structure et une richesse accrues.

Elle est adaptée au vieillissement en barrique, avec une bonne stabilisation de la couleur. Elle a une forte cinétique de fermentation, comme toutes les levures de la gamme ; elle assure une fermentation sûre et complète.

Cépages recommandés

- ✓ Pinot Noir
- ✓ Grenache
- ✓ Gamay
- ✓ Carmenere
- ✓ Syrah
- ✓ Cinsault

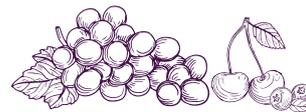


Principaux avantages



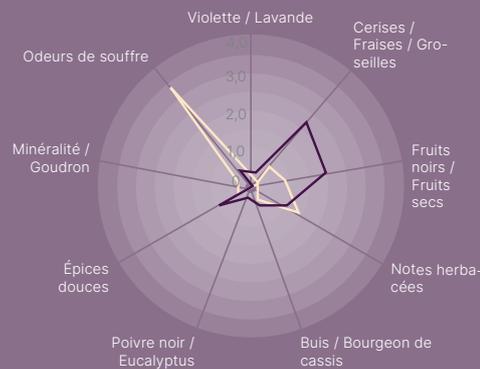
Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Richesse en esters fruités
- ✓ Complexité aromatique
- ✓ Faible acidité volatile



Le profil aromatique est déterminé par les esters et va des fruits noirs aux fruits rouges, avec des notes épicées agréables et accentuées.

Attributs sensoriels sur les fruits rouges



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée à rapide	██████████
Températures optimales	17 °C à 28 °C	
Tolérance au froid*	16 °C	
Tolérance à l'alcool	16% vol.	
Besoins en azote	Modérés	██████████
Facteur killer	Actif	

Floculation	Élevée	██████████
Glycérol	6,0-8,0 g/L	
Acidité volatile	Faible	██████████
Production de SO ₂	Modéré	██████████
Production de H ₂ S**	Non détectable	██████████
Production de mousse	Faible	██████████

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Bravo™

(BV-33)



Cépages recommandés



- ✓ Merlot
- ✓ Syrah
- ✓ Petit Verdot
- ✓ Cabernet
- ✓ Malbec
- ✓ Carmenère

POUR DES VINS ROUGES FRUITÉS, ROUNDS ET VELOUTÉS

Bravo™ est une souche appréciée pour sa forte production de glycérol, associée à une complexité aromatique exceptionnelle.

C'est la levure recommandée pour ceux qui souhaitent un vin avec une excellente souplesse tannique, particulièrement fruité et avec un arôme net. Le caractère végétal des vins est réduit, pour une meilleure sensation en bouche. Bravo™ présente une bonne cinétique dans une large gamme de températures, ce qui permet une grande souplesse d'application. Une production élevée de glycérol, une forte résistance à l'alcool et une faible production d'acidité volatile sont ses caractéristiques métaboliques distinctes.

Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Production élevée de glycérol
- ✓ Production élevée d'esters
- ✓ Haute résistance à l'alcool

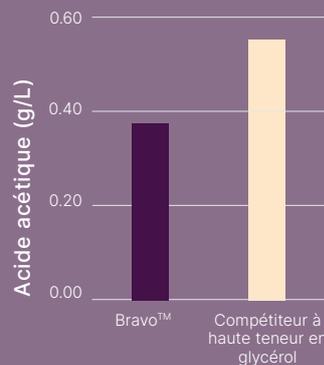


Les arômes issus du métabolisme fermentaire de Bravo sont des fruits rouges, comme les cerises et les fraises, et des fruits noirs, comme les prunes.

Production de glycérol, d'esters et d'acide acétique

Cabernet Sauvignon

Fermentation à 21 °C
25,0 Brix
320 mg/L YAN



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée à rapide	■■■■■
Températures optimales	16 °C à 30 °C	
Tolérance au froid*	13 °C	
Tolérance à l'alcool	17% vol.	
Besoins en azote	Modérés	■■■■■
Facteur killer	Neutre	

Floculation	Élevée	■■■■■
Glycérol	9,0-11,0 g/L	
Acidité volatile	Faible	■■■■■
Production de SO ₂	Très faible	■■■■■
Production de H ₂ S**	Non détectable	■■■■■
Production de mousse	Modérée	■■■■■

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

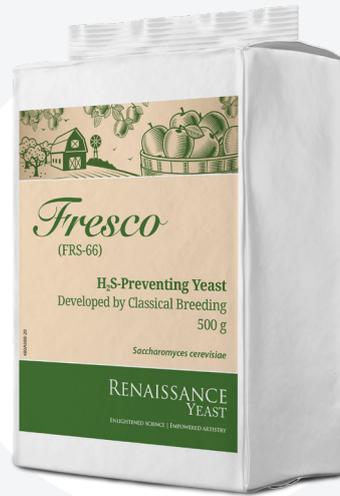
Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Fresco™ (FRS-66)



LA SOUCHE SPÉCIFIQUEMENT SÉLECTIONNÉE POUR LE CIDRE DE QUALITÉ

Fresco™ est le résultat d'une sélection rigoureuse visant à identifier la souche idéale pour la fermentation du jus de pomme et la production de cidres de haute qualité. Grâce à sa caractéristique génétique naturelle d'empêcher la formation de H₂S - une caractéristique commune à toutes les levures Renaissance - elle permet la création de cidres vibrants et croquants, même dans des situations à faible teneur en nutriments. Fresco™ présente une cinétique de fermentation constante et régulière, ce qui permet au processus de se dérouler même à des températures basses et d'atteindre des niveaux d'alcool élevés.



Styles recommandés

- ✓ Nouveau monde
- ✓ Anglais
- ✓ Français
- ✓ Perry
- ✓ Glace
- ✓ Cidre de fruits
- ✓ Vin de pomme
- ✓ Nouvelle Angleterre

Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Sélectionné pour la production de cidre
- ✓ Arômes frais et intenses
- ✓ Convient à la fermentation à basse température

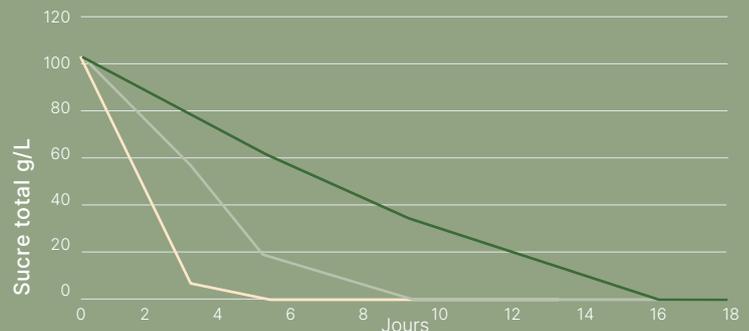


Le cidre produit avec Fresco™ présente des arômes rafraîchissants, caractérisés par des notes distinctes et intenses de pomme rouge, de poire et d'agrumes.

Fermentation du cidre à différentes températures

Alcool 6,5% vol.

- 13 °C
- 16 °C
- 22 °C



Caractéristiques techniques

Compatible avec la FML	Oui
Températures optimales	13°C à 25 °C
Tolérance au froid*	13 °C
Tolérance à l'alcool	15% vol.
Besoins en azote	Modérés

Facteur Killer	Neutre
Flocculation	Élevée
Production de SO ₂	Faible
Production de H ₂ S**	Non détectable

* Une fois la fermentation active établie.

** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Ossia™ ORGANIC



DE-ÖKO-003 EU
Agriculture



LEVURE ROBUSTE, POLYVALENTE ET BIOLOGIQUE

Ossia™, une levure certifiée biologique, convient à la fermentation d'un large éventail de boissons alcoolisées, notamment les vins blancs, rosés ou rouges, le cidre, les boissons aux fruits, les seltzers, le kombucha et bien d'autres encore. Les boissons fermentées avec Ossia™ sont nettes et propres, avec un goût frais. Ossia™ est une levure robuste, capable de fermenter dans une large gamme de températures et d'atteindre jusqu'à 15 °C d'alcool. Son métabolisme est particulièrement efficace, avec une cinétique constante et une faible production de SO₂ et d'acidité volatile.

Styles recommandés

- ✓ Vin blanc
- ✓ Vin rouge
- ✓ Vin de fruits
- ✓ Cidre

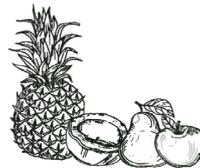


Principaux avantages



Levure œnologique pour prévenir la production H₂S

- ✓ Certifiée biologique
- ✓ Polyvalence et robustesse
- ✓ Arômes propres



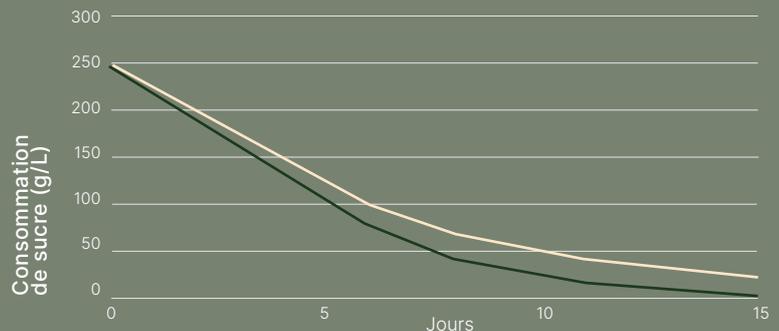
L'expression aromatique est caractérisée par de délicates notes de fruits tropicaux et de fruits blancs.

Profil de la consommation de sucre (g/L)

Chardonnay

Fermentation à 20 °C
24,6 Brix
274 mg/L YAN

■ Ossia™
■ Témoin



Caractéristiques techniques

Cinétique	Modérée	■■■■■
Températures optimales	18 °C à 32 °C	
Tolérance au froid*	15 °C	
Tolérance à l'alcool	16% vol.	
Besoins en azote	Modérés	■■■■■
Facteur killer	Actif	

Floculation	Modérée - Élevée	■■■■■
Glycérol	6,0-8,0 g/L	
Acidité volatile	Faible	■■■■■
Production de SO ₂	Très faible - Aucune	■■■■■
Production de H ₂ S**	Non détectable	■■■■■
Production de mousse	Faible	■■■■■

*Pour une fermentation complète, il est recommandé d'augmenter la température à > 18 °C vers la fin pour assurer une bonne finition. L'apport d'azote est recommandé pendant le premier tiers de la fermentation, en particulier lorsque la fermentation a lieu à des températures plus élevées ou dans des moûts très clarifiés. / Une fois que la fermentation active a été établie.

*** En dessous du seuil de détection dans les conditions testées.

Niveau d'azote assimilable par la levure : Faible = entre 150 et 225 / Modéré = entre 225 et 300 / Élevé = plus de 300 mg/L

Même en quantités infimes, non détectables, le H₂S peut altérer les véritables arômes de votre vin.

Niveaux d'association

- Faiblement compatible
- Peu compatible
- Modérément compatible
- Compatible
- Hautement compatible

Solutions pour vins blancs et rosés

 Levures	Vin thiolique	Vin terpénique	Esters	Vieillessement	Fermentation secondaire
<i>Allegro</i> TM					
<i>Vivace</i> TM					
<i>TR-313</i> TM					
<i>Bella</i> TM					

Solutions pour vins rouges

 Levures	Vin thiolique	Vin terpénique	Esters	Vieillessement	Fermentation secondaire
<i>Andante</i> TM					
<i>Maestoso</i> TM					
<i>Brio</i> TM					
<i>Bravo</i> TM					

Autres Solutions

 Levures	Vin thiolique	Vin terpénique	Esters	Vieillessement	Fermentation secondaire
<i>Ossia</i> TM					
<i>Fresco</i> TM					

Les vignerons qui utilisent nos levures ont remarqué :
«Mon vin a un arôme unique, remarquable»

Types de vins

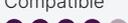
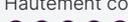
-  Blanc
-  Rouge
-  Rosé
-  Fermentation secondaire et mousseux
-  Vin de fruits
-  Cidre
-  Seltzer

Niveaux

- Faiblement compatible

- Peu compatible

- Modérément compatible

- Compatible

- Hautement compatible


Comparaison des levures

Levures	Type de vin	Besoin en azote	Tolérance à l'alcool	Glycérol	Acidité volatile	SO ₂ total	Facteur killer	Cinétique
<i>Allegro</i> TM							Sensible	
<i>Vivace</i> TM							Positif	
<i>TR-313</i> TM							Positif	
<i>Bella</i> TM							Neutre	
<i>Andante</i> TM							Neutre	
<i>Maestoso</i> TM							Neutre	
<i>Brio</i> TM							Positif	
<i>Bravo</i> TM							Neutre	
<i>Ossia</i> TM							Positif	
<i>Fresco</i> TM							Neutre	

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

Veillez suivre les instructions de réhydratation pour éviter les fermentations arrêtées ou languissantes. Une réhydratation correcte de la levure est cruciale pour obtenir une fermentation saine.

Taux d'inoculation

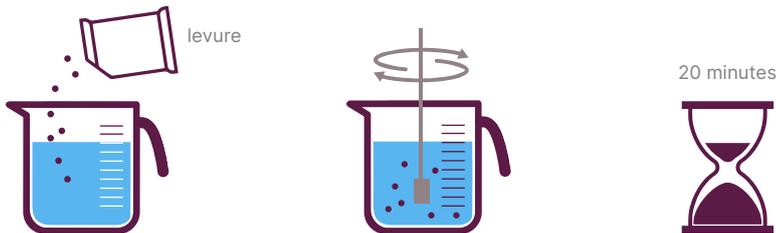
0,2-0,35 g/L

Instructions de réhydratation

1. Dans un récipient propre, préparer de l'eau sans chlore à 38-42 °C correspondant à 10 fois le poids de la levure à réhydrater.



2. Mélanger délicatement la levure à l'eau et attendre 20 minutes pour la réhydratation.



3. Après la réhydratation, commencer à ajouter lentement du moût/jus, au mélange de levure toutes les 5 minutes pour permettre l'acclimatation. Ne pas abaisser la température du mélange de plus de 5 °C à chaque ajout de moût/jus.



4. Lorsque la température de la suspension de levure est supérieure de moins de 10 °C à celle du moût ou du jus à inoculer, ajouter lentement le mélange de levure dans la cuve de fermentation.



Note. Il n'est pas conseillé d'ajouter directement de la levure sèche dans la cuve de moût ou de jus.

PROTOCOLE DE REDÉMARRAGE DES FERMENTATIONS ARRÊTÉES OU LANGUISSANTES

1. Préparer le Pied de Cuve - Le volume préparé doit représenter 2 à 5 % du volume du vin arrêté. Il contiendra de l'eau, du jus de raisin et du vin (pas plus de la moitié du volume total). La teneur en sucre doit être d'environ 5°Brix. Des nutriments doivent être ajoutés et la température avant l'incorporation de la levure doit être de 24-26°C.



2. Réhydratation de la levure - Utiliser une souche différente de celle qui a été utilisée lors de la première inoculation, de préférence une levure fructophile résistante à l'alcool (Andante ou Bravo pour les rouges et Bella pour les blancs ou rosés). Suivre les instructions pour préparer le mélange d'eau et de levure en conséquence (étapes 1 et 2 du protocole de réhydratation).



3. Ajouter la levure au Pied de Cuve - Suivre les étapes 3 et 4 des instructions de réhydratation, en ajoutant la levure au Pied de Cuve lorsque le protocole fait référence au "jus" et à la cuve de fermentation.



4. Une fois la levure incorporée dans le Pied de Cuve, surveiller la teneur en sucre. Lorsqu'elle a baissé de moitié (2,5°Brix), elle est prête à être incorporée au vin arrêté. L'incorporation se fait en ajoutant un volume égal de vin arrêté au volume du Pied de Cuve. Veiller à ce que la différence de température entre le Pied de Cuve et le vin arrêté ne dépasse pas 10 °C. Maintenir la température de fermentation entre 18 et 23 °C. Après chaque ajout, attendre que la fermentation montre une certaine activité, puis doubler à nouveau le volume. Poursuivre cette procédure jusqu'à ce que tout le vin arrêté soit transféré dans le récipient du Pied de Cuve.



Note. Le taux d'inoculation et l'utilisation de SO₂, d'écorces de levure, de nutriments pour la réhydratation, de lysozyme doivent être utilisés selon le jugement du vinificateur.



Une science éclairée. L'art au service de la performance

Écrivez-nous

info@renaissanceyeast.com

DANSTAR FERMENT AG
Poststrasse 30
6300 ZUG
SWITZERLAND

RENAISSANCE
YEAST™

Dans toute la mesure où la loi applicable ne l'interdit pas, les produits, le matériel, le contenu et l'information inclus ou autrement rendus disponibles dans ce paquet de levure ou cette fiche technique (collectivement, le "Contenu") sont fournis "TELS QUELS", "TELS QUE DISPONIBLES" et "AVEC TOUS LES DÉFAUTS". Renaissance décline toute représentation et garantie de quelque nature que ce soit en rapport avec le contenu et rien de ce qui est fourni ne doit être considéré comme une garantie expresse ou implicite ou comme une condition de vente. Toutes les applications du contenu doivent être adaptées aux conditions locales et l'utilisateur en accepte l'entière responsabilité.