

# RENAISSANCE YEAST™

A watercolor illustration of a vineyard. The top half shows a path leading through rows of grapevines with green leaves. The bottom half shows a similar path with more detailed trees and foliage, including some yellow flowers. A dark purple horizontal band is overlaid on the middle of the illustration, containing the text 'CATÁLOGO DE PRODUTOS'.

CATÁLOGO DE PRODUTOS

Ciência Iluminada. Arte Empoderada.



## A SINGULARIDADE DA LEVEDURA ENOLÓGICA RENAISSANCE

# Prevenção do H<sub>2</sub>S

Além das características e do melhoramento organolético do vinho, as estirpes de levedura enológica Renaissance possuem características únicas que as diferenciam de outras estirpes de levedura no mercado.

Essas características foram herdadas de um antepassado comum e, gradualmente no decorrer de longos e cuidadosos ciclos de seleção, mantidas no seu património genético. No entanto, cada estirpe mantém uma identidade única e características vinícolas específicas.

O gene MET10 faz parte das vias de redução do sulfureto ligado à produção do H<sub>2</sub>S. Uma mutação rara no gene (MET10-932; T622K), foi identificada como tendo um papel fundamental na via de redução do sulfureto.

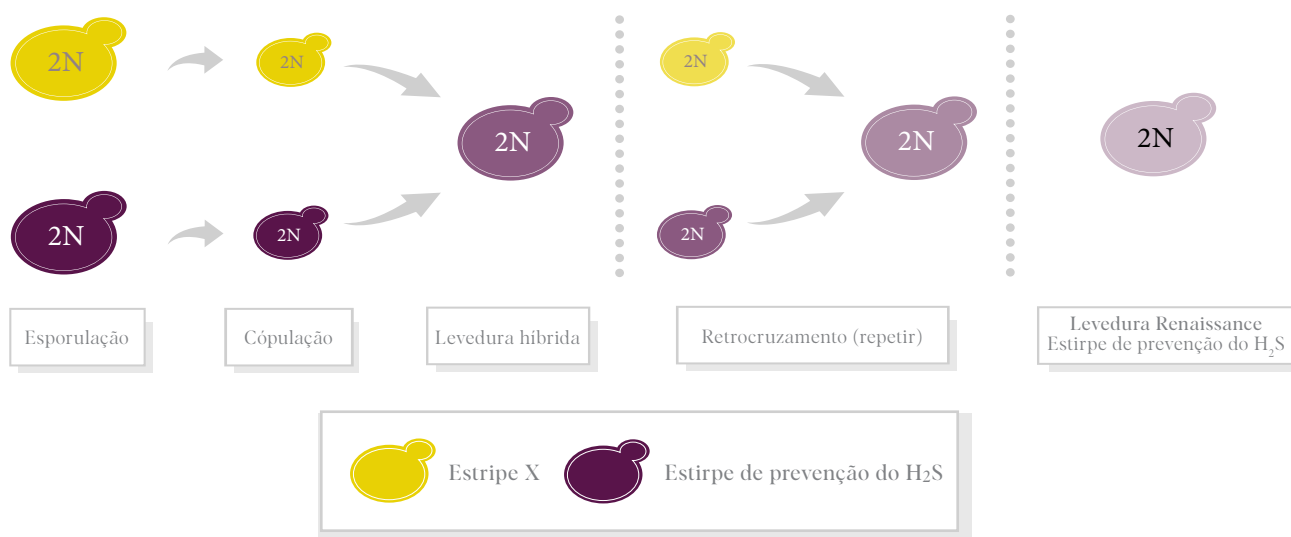
A estirpe ancestral (UCD932) que deu origem à gama de estirpes de levedura Renaissance foi isolada de uma vinha antiga de Lambrusco em Emilia Romagna, Itália; foi

mostrada a sua incapacidade de produzir H<sub>2</sub>S, mesmo em condições particularmente difíceis e na presença de um alto teor de enxofre.

A equipa da Dra. Linda Bisson na Universidade de Davis, Califórnia, liderou a pesquisa e caracterização da estirpe original (UCD932) e estirpes subsequentes com o gene MET10-932 mutado, sendo patenteado pela Universidade de Davis.

A Renaissance Bioscience, uma empresa líder na produção de leveduras com sede em Vancouver, Canadá, usou a reprodução seletiva e evolução adaptativa da estirpe original UCD932 para isolar todas as estirpes de leveduras RENAISSANCE que, de igual modo, já não produzem H<sub>2</sub>S durante a fermentação alcoólica.

As leveduras enológicas Renaissance são todas não-OGM.



# Redução do Vinho

A redução do vinho tem um impacto direto e desfavorável na sua qualidade. Muitas vezes, esta deve-se à formação de compostos de enxofre reduzidos durante a fermentação alcoólica e subsequentemente durante o armazenamento.

Mesmo com uma vinificação cuidadosa, pode ser um problema que surge frequentemente.

Os compostos de enxofre reduzidos podem ser de várias naturezas com diferentes impactos sensoriais. Os grupos de compostos mais relevantes estão listados na tabela abaixo.

O sulfureto de hidrogénio tem um limiar sensorial bastante baixo, sendo perceptível mesmo em doses baixas, permitindo ao vinicultor reconhecer o risco e resolvê-lo imediatamente.

Mesmo em concentrações inferiores ao limiar sensorial, o  $H_2S$  pode exercer um efeito de ocultação dos aromas frutados do vinho, diminuindo assim a qualidade e comprometendo a sua complexidade organolética.

A produção de  $H_2S$  depende principalmente da estirpe de levedura utilizada para a fermentação, das deficiências de azoto e da presença de resíduos de enxofre provenientes dos tratamentos das vinhas.

Se o  $H_2S$  permanecer no vinho, pode evoluir para mercaptano. O etil e os metil-mercaptanos (etanotiol e metanotiol) são os mercaptanos mais frequentes no vinho. Tal como o  $H_2S$ , reagem com o cobre reduzindo o seu impacto desagradável no aroma.

Os mercaptanos podem ser oxidados para os dissulfetos correspondentes (os mais comuns são o etil- e o metil-dissulfeto) que têm um limiar sensorial mais elevado do que os mercaptanos e, na maioria dos casos, não são perceptíveis no vinho. São muito difíceis de remover do vinho e não reagem com o cobre. Os dissulfetos são compostos químicos instáveis e num ambiente reduzido - como o do vinho engarrafado - podem transformar-se novamente em mercaptanos.

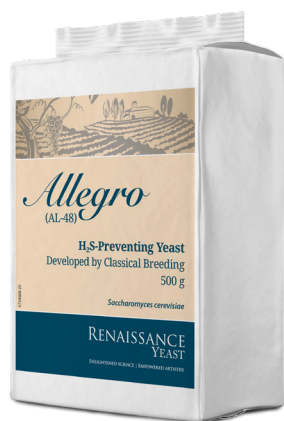
Por conseguinte, é importante selecionar uma estirpe de levedura que não seja geneticamente capaz de produzir sulfureto de hidrogénio, tal como a extensa gama Renaissance. Assim, evita-se a formação de aromas redutores e o seu efeito de ocultação de aromas frutados que compromete a qualidade do vinho.

Lembre-se de sempre seguir as boas práticas vitivinícolas e enológicas.

Composto	Impacto Organolético	Limiar
$H_2S$	Ovo podre	0,5-0,8 $\mu\text{g/L}$
Mercaptanos	Borracha queimada, alho, repolho podre	Metanotiol: 0,03-2 $\mu\text{g/L}$ Etanotiol: 0,4-1,5 $\mu\text{g/L}$
Dissulfuretos	Borracha, alho, couve podre	Dimetildissulfureto: 15-10 $\mu\text{g/L}$ Diethyldisulfide 3,5-4 $\mu\text{g/L}$

# A nossa gama

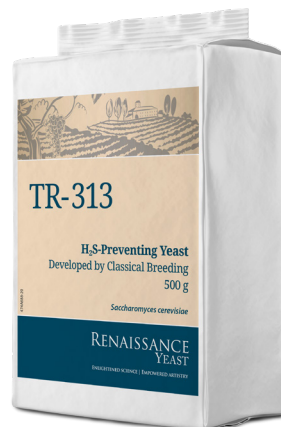
## VINHOS BRANCOS E ROSÉS



Página 06



Página 07



Página 08



Página 09

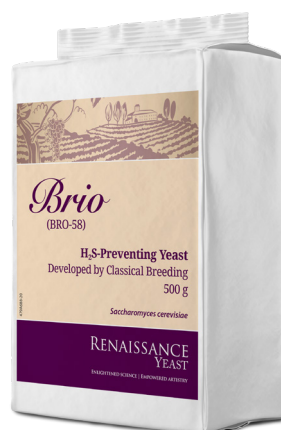
## VINHOS TINTOS



Página 10



Página 11



Página 12



Página 13

## VINHOS ORGÂNICOS



Página 14

## SIDRA



Página 15

# Allegro™

(AL-48)



## PARA VINHOS BRANCOS E ROSÉS ELEGANTES, INTENSOS E FRUTADOS

Allegro™ é a estirpe de levedura ideal para castas brancas, oferecendo uma solução para preservar e melhorar os aromas primários. Combina estes aromas de forma sinérgica e equilibrada, incorporando ésteres florais e frutados. Quando utilizada em castas neutras, Allegro confere uma maior complexidade aromática. Allegro também é uma excelente escolha para a elaboração de vinhos rosés frescos e frutados.

Allegro™, em condições normais, produz baixo acetaldeído e baixo SO<sub>2</sub>; estas características - juntamente com a muito baixa produção de ácido sulfídrico - contribuem indiretamente para aumentar a frescura e limpeza do vinho.

## Castas Recomendadas



- ✓ Airén
- ✓ Macabeo o Viura
- ✓ Palomino
- ✓ Doña Blanca
- ✓ Godello

### Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Aromas frescos e frutados
- ✓ Baixo teor de SO<sub>2</sub>
- ✓ Baixo teor de acetaldeído

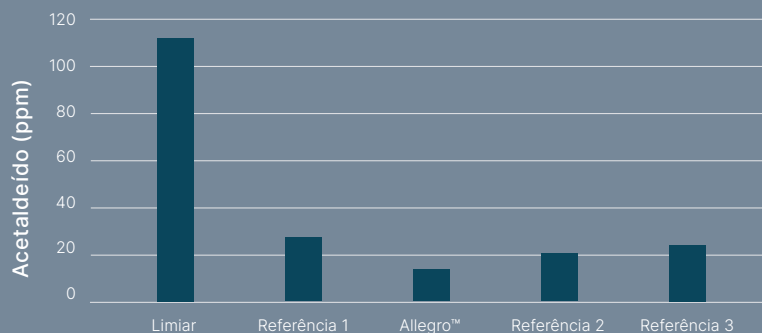


As notas aromáticas incluem pêssego, marmelo, frutas tropicais, pêra, são acompanhadas por notas agradáveis de flores brancas. Na boca o vinho é longo e estruturado.

## Produção de acetaldeído (ppm)

### Chardonnay

Fermentações a 21 °C  
24,6 Brix  
273 mg/L YAN



## Características Técnicas

Cinética	Moderada	██████
Temperatura Ideal	15 °C a 28 °C	
Tolerância ao Frio*	13 °C	
Tolerância ao Álcool	16% vol.	
Necessidade de azoto	Moderada	██████
Fator «Killer»	Sensível	

Floculação	Alto	████████
Glicerol	5,0-7,0 g/L	
Acidez Volátil	Baixa	██████
Produção de SO <sub>2</sub>	Muito baixa -Nenhuma	██████
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não detetável	██████
Produção de Espuma	Baixa	██████

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

## Vivace™

(VIC-23)



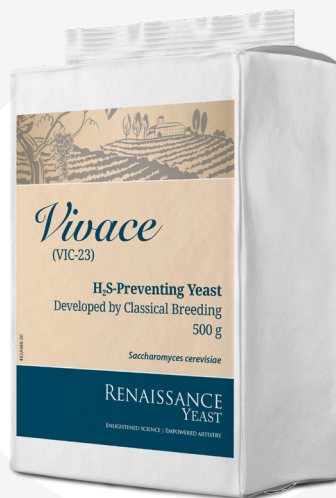
### PARA VINHOS VARIETAIS BRANCOS E ROSÉS, FRESCOS E COM ACIDEZ ACENTUADA

Vivace™ é uma estirpe de levedura particularmente adequada para realçar os aromas varietais da uva. O seu excelente desempenho de fermentação, combinado com a produção de aromas limpos, contribui para a criação de vinhos elegantes com nuances varietais.

Vivace™ é uma excelente fermentadora; adapta-se a um amplo intervalo de temperaturas e produz uma acidez volátil muito baixa e poucos compostos de enxofre. É perfeito para a fermentação em barricas e ideal para a fermentação de seltzers.

### Castas Recomendadas

- ✓ Chardonnay
- ✓ Viognier
- ✓ Albariño
- ✓ Verdejo
- ✓ Sauvignon Blanc
- ✓ Malvasia
- ✓ Xarel-lo



### Principais Benefícios



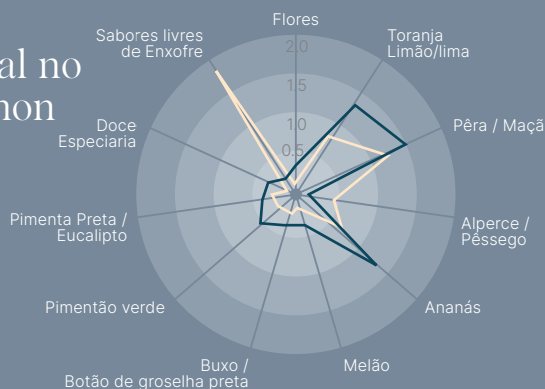
Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Fermentadora excepcionalmente limpa
- ✓ Adaptação a altas temperaturas
- ✓ Acidez volátil muito baixa

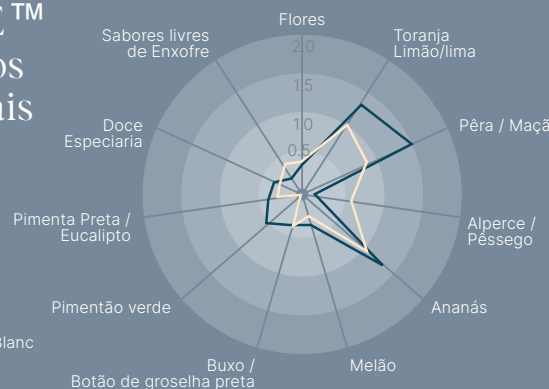


Além de respeitar os aromas varietais, contribui para a qualidade do vinho, trazendo aromas muito limpos de pêra maçã, frutas cítricas e ananás fresco.

### Perfil sensorial no Sauvignon Blanc



### VIVACE™ Atributos sensoriais



### Características Técnicas

Cinética	Moderada	■■■■■
Temperatura Ideal	14 °C a 28 °C	
Tolerância ao Frio*	13 °C	
Tolerância ao Álcool	16% vol.	
Necessidade de azoto	Moderada	■■■■■
Fator «Killer»	Ativo	

Floculação	Alta	■■■■■
Glicerol	6,0-7,5 g/L	
Acidez Volátil	Baixa	■■■■■
Produção de SO <sub>2</sub>	Baixa	■■■■■
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não Detetável	■■■■■
Produção de Espuma	Baixa	■■■■■

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

## TR-313™

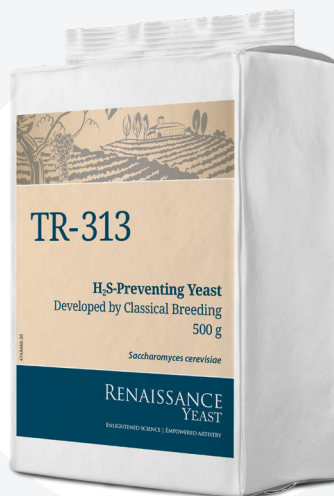


### PARA VINHOS BRANCOS E ROSÉS TIÓLICOS, INTENSAMENTE AROMÁTICOS

TR-313™ reina como a campeã dentro da gama de leveduras Renaissance quando se trata de aromas. Com forte atividade de beta-liase para a libertação de precursores de tiol de uva, também produz grandes quantidades de ésteres fermentativos, o que enriquece os aromas varietais. O vinho produzido apresenta um bouquet e paladar complexo e variado, caracterizado por aromas intensos e duradouros, acentuados por uma sensação de volume e suavidade na boca.

TR-313™ tem uma boa tolerância ao frio e uma cinética de fermentação constante. Além disso, tem uma forte produção de glicerol, contribuindo para um vinho bem equilibrado, com riqueza aromática e uma personalidade pronunciada e única.

### Castas Recomendadas



- ✓ Sauvignon Blanc
- ✓ Verdejo
- ✓ Albariño
- ✓ Riesling
- ✓ Treixadura
- ✓ Tempranillo Blanco
- ✓ Viognier

### Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Libertação de tióis
- ✓ Produção de ésteres
- ✓ Adaptabilidade da fermentação



Especificamente adaptado para uvas com precursores de tiol, TR-313™ confere aromas de goiaba, maracujá, toranja, groselha e groselha preta. A contribuição do éster concentra-se em frutas tropicais e frutas amarelas, com os aromas exibindo longevidade.

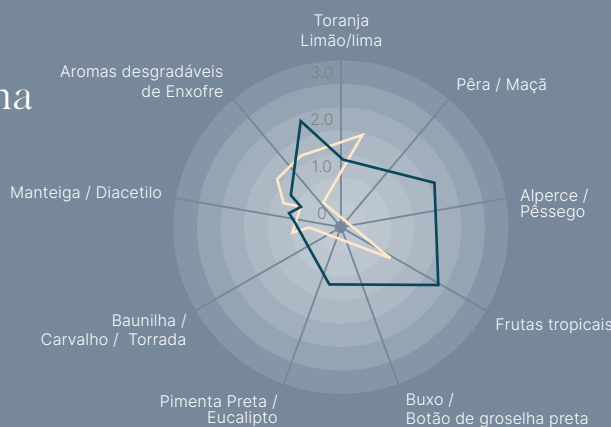
### Grande Intensidade aromática sem aroma desagradável de Enxofre

Sauvignon Blanc

22,5 Brix  
275 mg/L YAN

■ TR-313™

■ Outra estirpe não produtora de H<sub>2</sub>S



### Características Técnicas

Cinética	Moderada a Rápida	██████████
Temperatura Ideal	14 °C a 25 °C	
Tolerância ao Frio*	13 °C	
Tolerância ao Álcool	16% vol.	
Necessidade de azoto	Baixa a moderada	██████████
Fator «Killer»	Ativo	

Floculação	Alta	██████████
Glicerol	7,0-8,5 g/L	
Acidez Volátil	Baixa	██████████
Produção de SO <sub>2</sub>	Alta a Moderada	██████████
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não Detetável	██████████
Produção de Espuma	Baixa	██████████

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\* Abaixo do limiar de detecção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

## Bella™

(BEL-93)



### PARA VINHOS BRANCOS E ROSÉS ELEGANTES E TERPÊNICOS

Bella™ é uma estirpe de levedura particularmente versátil, capaz de produzir um excelente perfil organolético, mesmo em condições de vinificação não ideais. Promove a complexidade aromática da uva e realça o seu carácter.

Bella™ é resistente a condições estressantes, como baixas temperaturas e altos níveis de álcool, e é conhecida pela sua baixa acidez volátil e baixa produção de SO<sub>2</sub>. No entanto, deve ser fornecida uma boa nutrição de azoto. Graças à sua robustez e adaptação, também é adequada para uma fermentação secundária.

### Castas Recomendadas



- ✓ Chardonnay
- ✓ Albariño
- ✓ Verdejo
- ✓ Moscatel
- ✓ Godello
- ✓ Macabeo o Viura
- ✓ Riesling

### Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Tolerante ao stress
- ✓ Alta adaptabilidade
- ✓ Conversão de terpenos

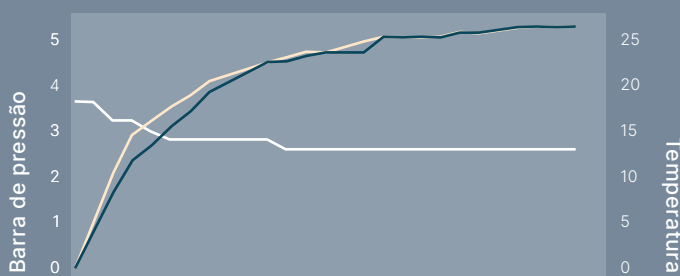


Os vinhos fermentados com Bella mostram fortes notas aromáticas tropicais e cítricas, envolvidas por uma componente floral. Os vinhos revelam uma fineza aromática, revelando igualmente aromas terpênicos

### Produção de Espumantes - Fermentação secundária

Método Tradicional  
 Álcool 10,6% vol.  
 Açúcar 22,9 g/L  
 72 mg/L YAN

■ Bella™  
 ■ Principal Espumante Concorrente  
 ■ Temperatura



### Características Técnicas

Cinética	Moderada	■■■■■
Temperatura Ideal	14 °C a 30 °C	
Tolerância ao Frio*	13 °C	
Tolerância ao Álcool	17% vol.	
Necessidade de azoto	Alta	■■■■■
Fator «Killer»	Neutro	

Floculação	Alta	■■■■■
Glicerol	6,0-8,0 g/L	
Acidez Volátil	Muito Baixa	■■■■■
Produção de SO <sub>2</sub>	Nenhuma a Muito Pouco	■■■■■
Produção de H <sub>2</sub> S**	Nenhuma a Muito Pouco	■■■■■
Produção de Espuma	Baixa	■■■■■

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

# Andante™

(ADT-36)



## PARA VINHOS TINTOS JOVENS E FRUTADOS

Andante™ é a estirpe preferida do vinicultor para uma boa estabilidade da cor ao longo do tempo, uma riqueza organolética e uma fermentação segura. Esta estirpe demonstra uma influência positiva nas antocianinas para uma estabilidade da cor e nos compostos aromáticos, melhorando a expressão das notas de frutas vermelhas.

Andante™ é adequada para macerações longas, graças à sua cinética constante e moderada; tem necessidades nutricionais moderadas. Esta estirpe funciona num amplo intervalo de temperaturas com excelentes resultados de fermentação e qualidade. Devido à sua robustez, ao seu fator killer neutro e aos baixos requisitos nutricionais, Andante é uma escolha popular para produtores de seltzer.

## Castas Recomendadas

- ✓ Tempranillo
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Malbec
- ✓ Garnacha
- ✓ Syrah
- ✓ Mencia
- ✓ Monastrel
- ✓ Pinot Noir



## Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

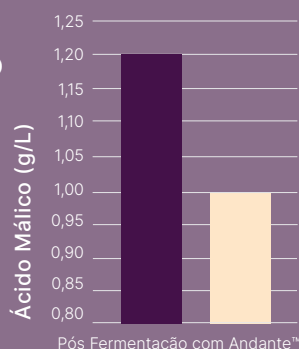
- ✓ Aromas de frutas vermelhas
- ✓ Estabilidade da cor
- ✓ Álcool e termotolerância



Prevalecem acima de tudo, os aromas de framboesa, morango, cereja e ameixa vermelha. É ideal para a produção de vinhos jovens com aromas frutados, combinados com o aroma varietal da uva. Proporciona um equilíbrio interessante entre o poder aromático e a estrutura.

## Consumo de ácido málico

Pinot noir  
24,6 Brix  
268 mg/L YAN

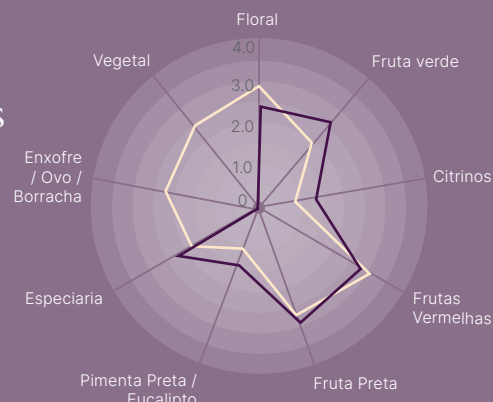


## Produz aromas de Frutas Vermelhas e Pretas Sem Aromas Desagradáveis de Enxofre

Cabernet Sauvignon

23,4 Brix  
320 mg/L YAN

■ Andante™  
■ Concorrente com alto teor alcoólico



## Características Técnicas

Cinética	Moderada a Rápida	■■■■■
Temperatura Ideal	18 °C a 35 °C	
Tolerância ao Frio*	15 °C	
Tolerância ao Álcool	17% vol.	
Necessidade de azoto	Baixa a Moderada	■■■■■
Fator «Killer»	Neutro	

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

Floculação	Alta	■■■■■
Glicerol	7,0-9,0 g/L	
Acidez Volátil	Moderada	■■■■■
Produção de SO <sub>2</sub>	Baixa	■■■■■
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não Detetável	■■■■■
Produção de Espuma	Baixa	■■■■■

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

# Maestoso™

(MTS-29)



## PARA VINHOS TINTOS ENCORPADOS, FRUTADOS E INTENSOS

Maestoso™ deriva da cuidadosa selecção de estirpes aromáticas específicas para tintos, com um componente frutado persistente e intenso, e uma estrutura tannica que perdura ao longo do tempo combinando bem com o perfil organolético do vinho.

Esta estirpe é ideal para vinhos com maceração prolongada, com um perfil polifenólico intenso e também com um envelhecimento na madeira. Na boca destaca-se pela boa integração dos taninos, proporcionando alta sedosidade e persistência.

Graças à sua preservação do ácido málico e produção muito baixa de dióxido de enxofre, Maestoso™ mantém uma boa frescura e promove o início da fermentação maláctica. A cinética é moderada e adequada para macerações a longo prazo. A produção de acidez volátil é sempre muito contida, mesmo com um envelhecimento prolongado.

## Castas Recomendadas

- ✓ Tempranillo
- ✓ Graciano
- ✓ Merlot
- ✓ Bobal
- ✓ Syrah
- ✓ Pinot Noir



## Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

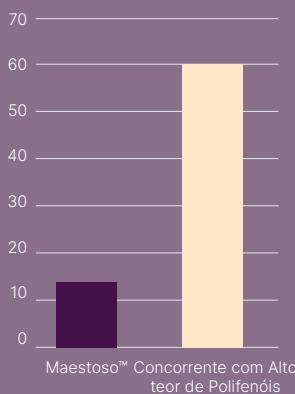
- ✓ Aromas de frutas pretas
- ✓ Suavidade e redondez
- ✓ Promoção da fermentação maláctica



Os aromas proeminentes são as frutas pretas, particularmente o mirtilo e a ameixa.

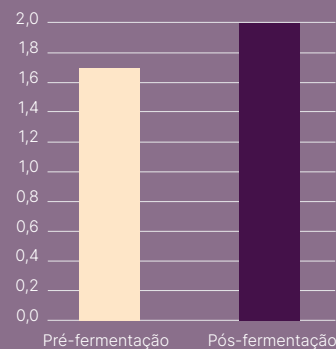
## Produção de TSO<sub>2</sub> (ppm) Durante a Fermentação

Produção muito baixa de TSO<sub>2</sub> de Maestoso™ na prevenção do H<sub>2</sub>S em comparação com estirpes comerciais nas fermentações do mosto de Merlot (Yan 300 mg/L, Brix 25, 20 Celsius).



## Preservação do Ácido Málico (g/L) Durante a Fermentação

Maestoso™ preserva a acidez natural dos mostos. Fermentações de mostos de Merlot (Yan 300 mg/L, Brix 25, 20 Celsius).



## Características Técnicas

Cinética	Moderada	■■■■■
Temperatura Ideal	18 °C a 25 °C	
Tolerância ao Frio*	15 °C	
Tolerância ao Álcool	16% vol.	
Necessidade de azoto	Moderada a Alta	■■■■■
Fator «Killer»	Neutro	

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

Floculação	Alta	■■■■■
Glicerol	7,0-9,0 g/L	
Acidez Volátil	Moderada	■■■■■
Produção de SO <sub>2</sub>	Muito Baixa	■■■■■
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não Detetável	■■■■■
Produção de Espuma	Moderada	■■■■■

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

## Brio™

(BRO-58)



### PARA VINHOS TINTOS COM PERFIL ESTERIFICADO

A principal característica que surge da utilização de Brio™ é a complexidade do aroma. Essa complexidade é resultado das características genéticas herdadas através da reprodução e seleção cuidadosa das suas estirpes parentais. Além da sua contribuição para os aromas, Brio™ também adquiriu a capacidade de melhorar os componentes fenólicos, para uma maior estrutura e riqueza.

É adequada para o estágio em madeira, com uma boa estabilização da cor. Tem uma forte cinética de fermentação, como acontece com todas as leveduras da gama; garante uma fermentação segura e completa.

### Castas Recomendadas

- ✓ Garnacha
- ✓ Mencía
- ✓ Malbec
- ✓ Tempranillo
- ✓ Syrah
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Pinot Noir



### Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

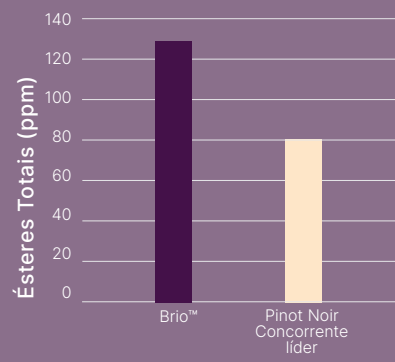
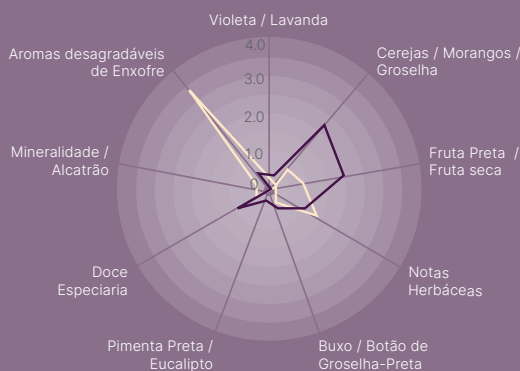
- ✓ Riqueza dos ésteres etílicos
- ✓ Complexidade aromática
- ✓ Baixa acidez volátil



O perfil aromático é impulsionado por ésteres etílicos e varia de fruta preta a fruta vermelha, com prazerosas notas picantes acentuadas.

### Atributos sensoriais a Fruta vermelha intensificados

■ Brio™  
■ Pinot Noir Concorrente



### Características Técnicas

Cinética	Moderada a Rápida	██████████
Temperatura Ideal	17 °C a 28 °C	
Tolerância ao Frio*	16 °C	
Tolerância ao Álcool	16% vol.	
Necessidade de azoto	Moderada	██████████
Fator «Killer»	Ativa	

Floculação	Alta	██████████
Glicerol	6,0-8,0 g/L	
Acidez Volátil	Baixa	██████████
Produção de SO <sub>2</sub>	Moderada	██████████
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não Detetável	██████████
Produção de Espuma	Baixa	██████████

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

# Bravo™

(BV-33)



## PARA VINHOS TINTOS FRUTADOS, REDONDOS E AVELUDADOS

Bravo™ é uma estirpe particularmente apreciada pela sua forte produção de glicerol, associada a uma excepcional complexidade aromática. É a levedura recomendada para quem quer um vinho com excelente maciez tânica, particularmente frutado e com um ótimo nariz limpo.

O caráter vegetal dos vinhos é reduzido, para uma maior sensação tátil na boca. Bravo™ exibe uma boa cinética num amplo intervalo de temperatura, permitindo assim uma grande flexibilidade de aplicação. A elevada produção de glicerol, a elevada resistência ao álcool e a baixa acidez volátil são as suas características metabólicas distintivas.

## Castas Recomendadas

- ✓ Tempranillo
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Monastrel
- ✓ Bobal
- ✓ Syrah
- ✓ Mencía
- ✓ Merlot



## Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Alta produção de glicerol
- ✓ Alta produção de éster
- ✓ Alta resistência ao álcool

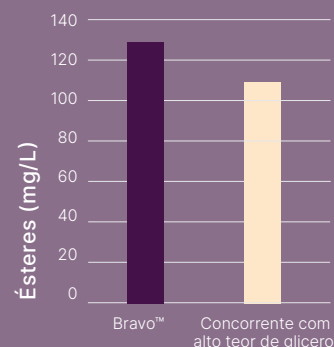
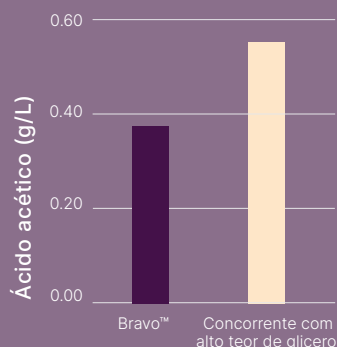
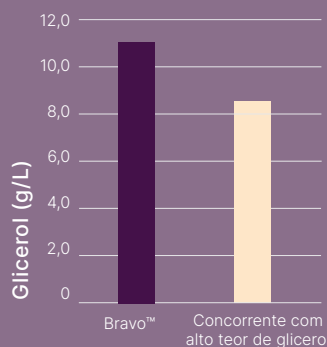


Os aromas derivados do metabolismo fermentativo da estirpe Bravo™ são frutas vermelhas, como cerejas e morangos, e frutas pretas, como ameixas.

## Produção de Glicerol, Ésteres, e Produção de Ácido Acético

Cabernet Sauvignon

Fermentação a 21 °C  
25,0 Brix  
320 mg/L YAN



## Características Técnicas

Cinética	Moderada a Rápida	██████████
Temperatura Ideal	16 °C a 30 °C	
Tolerância ao Frio*	13 °C	
Tolerância ao Álcool	17% vol.	
Necessidade de azoto	Moderada	██████████
Fator «Killer»	Neutro	

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

Floculação	Alta	██████████
Glicerol	9,0-11,0 g/L	
Acidez Volátil	Baixa	██████████
Produção de SO <sub>2</sub>	Muito Baixa	██████████
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não Detetável	██████████
Produção de Espuma	Moderada	██████████

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

## Fresco™ (FRS-66)

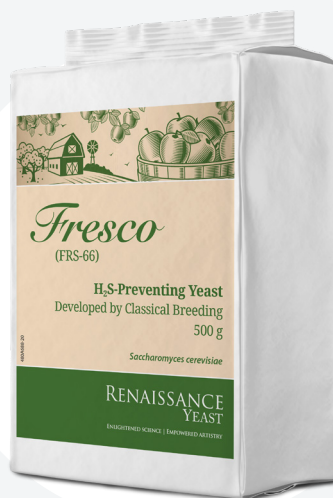


A ESTIRPE ESPECIFICAMENTE SELECIONADA PARA UMA SIDRA DE QUALIDADE

Fresco™ resulta de uma seleção rigorosa, com o objetivo de identificar a estirpe ideal para fermentar sumo de maçã e produzir sidras de alta qualidade. Graças à característica genética natural de impedir a formação de sulfureto de hidrogênio – uma característica partilhada com todas as leveduras Renaissance – permite a criação de sidras vibrantes e crocantes, mesmo em situações de baixo teor de nutrientes.

Fresco™ apresenta uma cinética de fermentação consistente e estável, permitindo que o processo ocorra mesmo a temperaturas mais baixas e atingindo níveis elevados de álcool.

### Castas Recomendadas



- ✓ Nuevo Mundo
- ✓ Inglês
- ✓ Francés
- ✓ Sidra de Pera: Perry
- ✓ Sidra de Hielo
- ✓ Nueva Inglaterra
- ✓ Vino de Manzana
- ✓ Sidra de Otras Frutas

### Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Seleccionada para a produção de sidra
- ✓ Aromas frescos e intensos
- ✓ Adequado para uma fermentação a baixa temperatura

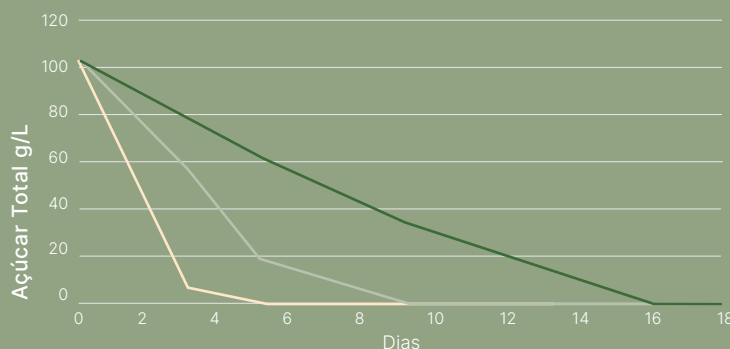


A sidra produzida com Fresco™ apresenta aromas refrescantes, caracterizados por notas distintas e intensas de maçã vermelha, pêra e citrinos

### Fermentação de sidra com temperaturas variáveis

Álcool 6,5% vol.

- 13 °C
- 16 °C
- 22 °C



### Características Técnicas

Compatível com FML	Sim
Temperatura Ideal	13 °C a 25 °C
Tolerância ao Frio*	13 °C
Tolerância ao Álcool	15% vol.
Necessidade de azoto	Moderada <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #4CAF50; border: 1px solid #4CAF50;"></span>

Fator «Killer»	Neutro
Floculação	Alta <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #4CAF50; border: 1px solid #4CAF50;"></span>
Produção de SO <sub>2</sub>	Baixa <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #4CAF50; border: 1px solid #4CAF50;"></span>
Produção de H <sub>2</sub> S**	Não detetável <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #4CAF50; border: 1px solid #4CAF50;"></span>

\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

# Ossia™

BIO



DE-ÖKO-003 EU  
Agriculture



## LEVEDURA ROBUSTA E VERSÁTIL PARA BEBIDAS ORGÂNICAS

Ossia™, uma levedura orgânica certificada, adequada para fermentar uma variedade diversificada de bebidas alcoólicas, incluindo vinhos brancos, rosés ou tintos, sidra, bebidas de frutas, seltzers, kombucha e muito mais. As bebidas fermentadas com Ossia™ são crocantes e limpas, com um sabor fresco.

Ossia™ é uma levedura robusta, capaz de fermentar num amplo intervalo de temperatura e alcançar até 15 graus de álcool. O seu metabolismo é particularmente eficiente com uma cinética consistente e baixa produção de dióxido de enxofre e acidez volátil.

## Castas Recomendadas



- ✓ Vino Blanco
- ✓ Vino Tinto
- ✓ Vino de Frutas
- ✓ Sidra

### Principais Benefícios



Levedura enológica de prevenção do H<sub>2</sub>S

- ✓ Certificação orgânica
- ✓ Versatilidade e robustez
- ✓ Aromas limpos



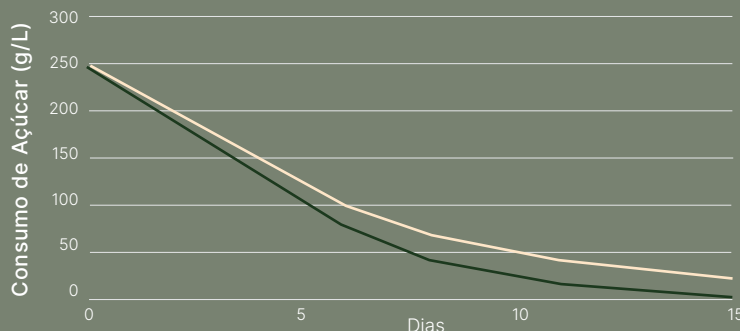
A expressão aromática é caracterizada por delicadas notas de frutas tropicais e frutas brancas.

## Perfil de Consumo de Açúcar (g/L)

Chardonnay

Fermentação a 20 °C  
24,6 Brix  
274 mg/L YAN

■ Ossia™  
■ Concorrente Líder para Todos os Fins



## Características Técnicas

Cinética	Moderada	██████████
Temperatura Ideal*	18 °C a 32 °C	
Tolerância ao Frio**	15 °C	
Tolerância ao Álcool	16% vol.	
Necessidade de azoto	Moderada	██████████
Fator «Killer»	Ativo	

Floculação	Moderada - Alta	██████████
Glicerol	6,0-8,0 g/L	
Acidez Volátil	Baixa	██████████
Produção de SO <sub>2</sub>	Muito baixa - Nenhuma	██████████
Produção de H <sub>2</sub> S***	Não Detetável	██████████
Produção de Espuma	Baixa	██████████

\*Ao fermentar para a secura solicitada, recomenda-se aumentar a temperatura para > 18°C perto do final para garantir um acabamento adequado. Recomenda-se a suplementação de azoto durante o 1/3 inicial da fermentação, especialmente ao fermentar sob temperaturas mais quentes ou em mostos altamente clarificados.

\*\* Uma vez estabelecida a fermentação ativa.

\*\*\* Abaixo do limiar de deteção nas condições testadas.

Nível do YAN: Baixo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=mais de 300

Mesmo em quantidades residuais que não podem ser detetadas no nariz, o H<sub>2</sub>S ainda pode prejudicar os verdadeiros aromas do seu vinho.

Níveis de combinação

Muito baixo



Baixo



Moderado



Alto



Muito alto



## Soluções para brancos e rosés

Combinação de leveduras	Vinho tiológico	Vinho terpénico	Ésteres	Envelhecimento	Fermentação Secundária
<i>Allegro</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>Vivace</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>TR-313</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>Bella</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

## Soluções para tintos


Combinação de leveduras	Vinho tiológico	Vinho terpénico	Ésteres	Envelhecimento	Fermentação Secundária
<i>Andante</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>Maestoso</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>Brio</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>Bravo</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

## Outras Soluções

Combinação de leveduras	Vinho tiológico	Vinho terpénico	Ésteres	Envelhecimento	Fermentação Secundária
<i>Ossia</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<i>Fresco</i> <sup>TM</sup>	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

O comentário de vinicultores que utilizam as nossas leveduras:  
"O meu vinho nunca teve um aroma tão notável"







































































## Tipos de vinho

-  Branco
-  Tinto
-  Rosé
-  Fermentação secundária e espumantes
-  Fruta
-  Sidra
-  Seltzer

## Níveis de combinação

- Muito baixo 
- Baixo 
- Moderado 
- Alto 
- Muito alto 

## Comparação de leveduras

Características	Tipo de vinho	Requisito de azoto	Tolerância ao álcool	Glicerol	Acidez Volátil	Total SO <sub>2</sub>	Factor Killer	Cinética
<i>Allegro</i> <sup>TM</sup>							Sensível	
<i>Vivace</i> <sup>TM</sup>							Positivo	
<i>TR-313</i> <sup>TM</sup>							Positivo	
<i>Bella</i> <sup>TM</sup>							Neutro	
<i>Andante</i> <sup>TM</sup>							Neutro	
<i>Maestoso</i> <sup>TM</sup>							Neutro	
<i>Brio</i> <sup>TM</sup>							Positivo	
<i>Bravo</i> <sup>TM</sup>							Neutro	
<i>Ossia</i> <sup>TM</sup>							Positivo	
<i>Fresco</i> <sup>TM</sup>							Neutro	

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

Siga as instruções de reidratação para evitar fermentações paradas ou lentas.  
A reidratação correta da levedura é crucial para obter uma fermentação saudável.

Taxa de Inoculação

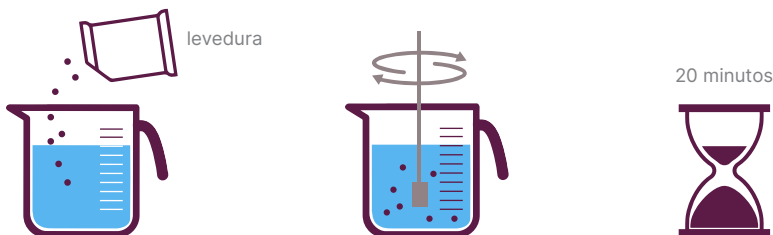
0,2-0,35 g/L

Instruções de Reidratação:

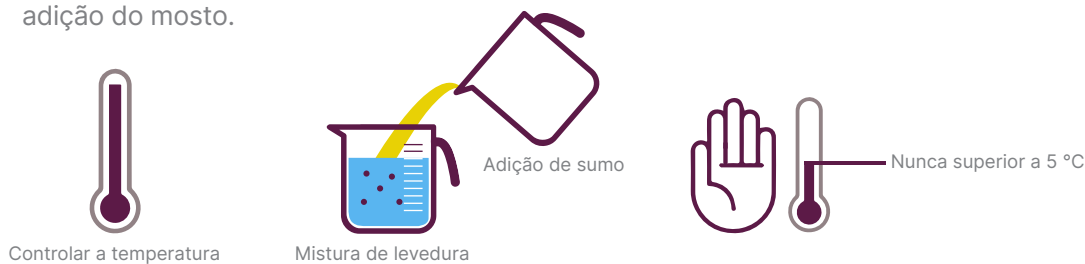
1. Num recipiente limpo, prepare uma quantidade de água sem cloro a 38-42°C, aproximadamente 10 vezes o peso da levedura a ser reidratada.



2. Misture suavemente a levedura na água e aguarde 20 minutos para a reidratação.



3. Após a reidratação, comece a adicionar lentamente o sumo fortificado à mistura de levedura a cada 5 minutos para permitir a aclimação. Não diminua a temperatura da mistura em mais de 5 °C com cada adição do mosto.



4. Quando a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto ou o sumo que irá ser inoculado for inferior a 10°C, adicione lentamente a mistura de levedura ao recipiente de fermentação.



**Nota.** A adição direta de levedura seca ao tanque do mosto ou sumo não é aconselhável.

## REINÍCIO DO PROTOCOLO DE FERMENTAÇÕES PARADAS OU LENTAS

**1. Prepare o "Pied de Cuve"** — O volume preparado deve ser 2 a 5% do volume do vinho parado. Este conterá água, sumo de uva e vinho parado (nunca mais de metade do volume total). O teor de açúcar deve ser de cerca de 5°Brix. Os nutrientes devem ser adicionados e a temperatura antes da incorporação da levedura deve ser de 24–26°C.



**2. Reidratação da levedura** — Utilize uma estirpe diferente da que foi utilizada na primeira inoculação, preferencialmente uma levedura frutofílica resistente ao álcool (Andante ou Bravo para tintos e Bella para brancos ou rosés). Siga as instruções para preparar a mistura de água e levedura em conformidade (etapas 1 e 2 do Protocolo de Reidratação).



**3. Adicione a levedura ao "Pied de Cuve"** — Siga as etapas 3 e 4 das Instruções de Reidratação, adicionando a levedura ao "Pied de Cuve", quando o protocolo se referir a "sumo totalmente fortificado" e "recipiente de fermentação".



**4.** Assim que a levedura for incorporada no "Pied de Cuve", controle o teor de açúcar. Quando tiver caído pela metade (2,5°Brix), estará pronto para ser incorporado ao vinho parado. A incorporação é feita adicionando um volume idêntico de vinho parado ao volume do "Pied de Cuve". Certifique-se de que a diferença de temperatura entre o "Pied de Cuve" e o vinho parado não excede 10 °C. Mantenha a temperatura da fermentação entre 18-23 °C. Após cada adição, aguarde que a fermentação mostre alguma atividade e, em seguida, duplique novamente o volume. Continue este procedimento até que todo o vinho parado seja transferido para o recipiente do "Pied de Cuve".



**Nota.** A taxa de inoculação e a utilização de SO<sub>2</sub>, paredes celulares de levedura, nutrientes de reidratação, lisozima devem ser decididos de acordo com a opinião do vinicultor.



Ciência Iluminada. Arte Empoderada.

### Deixe-nos uma mensagem



DOLMAR PRODUCTOS S.L.U.  
C/ Industria 28, 26200 Haro  
La Rioja, España  
941 303 730  
info@dolmar.es

RENAISSANCE  
YEAST™

Na medida do máximo não proibido pela lei aplicável, os produtos, materiais, conteúdos e informações incluídos ou de outra forma disponibilizados neste pacote de leveduras ou ficha de dados (coletivamente, os "Conteúdos") são fornecidos "TAL COMO ESTÃO", "CONFORME DISPONÍVEIS" e "COM TODAS AS FALHAS". Renaissance renuncia a todas as declarações e garantias de qualquer tipo relacionadas com os Conteúdos e nada do que é fornecido será considerado como uma garantia expressa ou implícita ou como uma condição de venda. Todas as aplicações dos Conteúdos devem ser adaptadas às condições locais e o utilizador aceita total responsabilidade.