

RENAISSANCE YEAST

Vivace

Die Hefe für elegante, frische und lebendige Weißweine.

Ein schneller Fermenter, der durch die Bildung von Zitruschalen- und frischen Ananas-Aromen besticht. Vivace arbeitet, in einem großen Temperaturbereich (13-30°C).

Eigenschaften/ Anwendung:

						
KINETIK	OPTIMALE GÄRTEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL TOLERANZ	STICKSTOFF BEDARF	KILLER PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>mäßig bis stark</i>	<i>13-30°C</i>	<i>9°C (Gärbeginn)</i>	<i>16%</i>	<i>mittel bis hoch</i>	<i>aktiv</i>	<i>hoch</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$	$\begin{array}{c} \text{H} & \text{H} & \text{H} \\ & & \\ \text{H}-\text{C}-\text{C}-\text{C}-\text{H} \\ & & \\ \text{OH} & \text{OH} & \text{OH} \end{array}$				
DOSIERUNG	UMWANDLUNGSFAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ PRODUKTION	H ₂ S PRODUKTION	SCHAUMBILDUNG
<i>20-35 g/hl</i>	<i>16,9 g/L</i>	<i>7,5-9,5 g/L</i>	<i>< 0,3 g/L</i>	<i>sehr niedrig</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

Anwendungen

In der Regel verbraucht Vivace ca. 30% der Apfelsäure, während der Gärung, und erzeugt bis zu 9,5 g/l Glycerin. Dadurch ist sie die richtige Wahl für fruchtige und junge Weißweine bei kühlen Gärbedingungen. Dank seiner aromatischen Eigenschaften ist Vivace auch für fruchtige Chardonnay und Pinot Gris Weine gut geeignet.

Anmerkung

Die Stickstoffzugabe erfolgt mit organischen Stickstoffquellen (Hefezellrinden) sowie DAP während des ersten 1/3 der Gärung, um einen YAN > 275 zu erreichen. Dies gilt besonders während Fermentation bei kalten Temperaturen.

* Zuckermenge benötigt zur Herstellung von 1% Alkohol (v/v) in Gramm. Je nach der Zucker- und Nährstoffzusammensetzung im Most und Umgebungsbedingungen.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY