

Fresco™

(FRS-66)



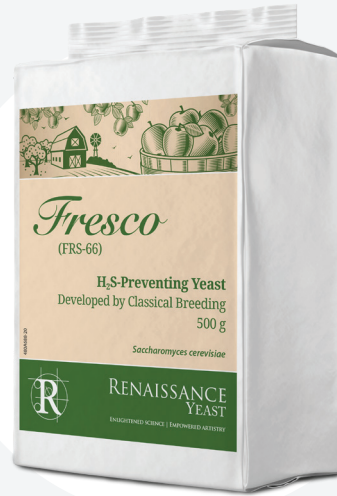
CEPA ESPECÍFICAMENTE SELECCIONADA PARA SIDRA DE CALIDAD

Fresco™ es el resultado de una rigurosa selección, destinada a identificar la cepa ideal para fermentar el zumo de manzana y producir sidras de alta calidad. Gracias a la característica genética natural de impedir la formación de sulfuro de hidrógeno - característica compartida con todas las levaduras Renaissance-, permite crear sidras vibrantes y frescas incluso en situaciones de escasez de nutrientes.

Fresco™ presenta una cinética de fermentación estable y constante, lo que permite que el proceso se produzca incluso a temperaturas más bajas y alcanzando altos niveles de alcohol.

Estilos Recomendados

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



Ventajas Clave



H₂S-prevención de la levadura

- ✓ Seleccionada para la producción de sidra
- ✓ Aromas intensos y frescos
- ✓ Adecuado para temperaturas bajas

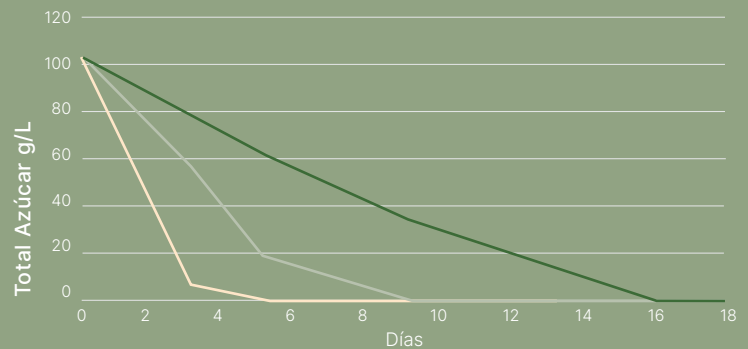


La sidra producida con Fresco™ presenta aromas refrescantes, caracterizados por notas distintas e intensas de manzana roja, pera y cítricos.

Fermentación de la sidra con temperaturas variables

Alcohol 6,5% vol.

- 13 °C
- 16 °C
- 22 °C



Características Técnicas

Compatible con FML	Sí
Temperatura Óptima	13 °C a 25 °C
Tolerancia al Frío*	13 °C
Tolerancia al Alcohol	15% vol.
Necesidades Nitrógeno	Moderada

Factor Killer	Neutral
Floculación	Alta
Producción SO ₂	Baja
Producción H ₂ S**	No-Detectable

* Una vez establecida la fermentación activa.

** Por debajo del umbral de percepción en las condiciones probadas.

Nivel NFA: Bajo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=más de 300