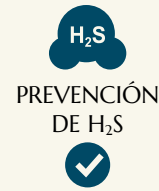




RENAISSANCE YEAST

Allegro | Levadura de vino que previene el H₂S



PREVENCIÓN
DE H₂S



SIN OGM

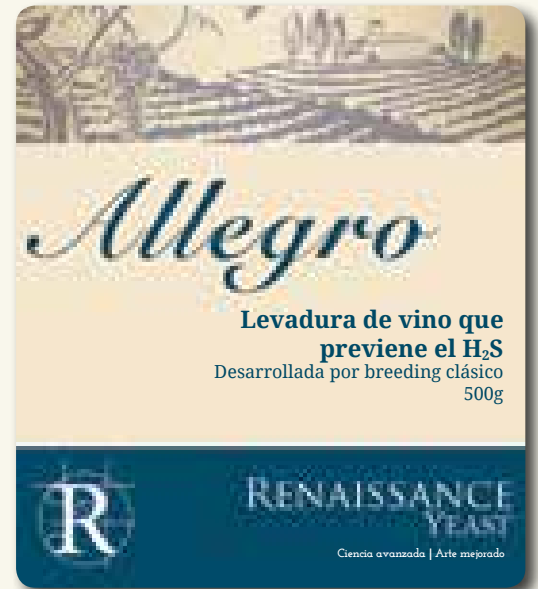


ESPECIES

*S. cerevisiae
bayanus*

Allegro (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) es una cepa de levadura que previene el H₂S seleccionada para fermentaciones de vinos blancos. Es adecuada para la expresión aromática de cualquier varietal blanco y es capaz de proporcionar al vino una sensación de suavidad en boca. Allegro es excepcional concentrando la fruta, ya sea sola o como parte de una mezcla, y es una excelente elección para Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Como todas las cepas de levadura de prevención de H₂S de Renaissance Yeast, Allegro es una cepa de levadura de vino desarrollada por el método clásico, no OGM, que se ha seleccionado de forma natural por su incapacidad para producir H₂S durante la fermentación, lo que reduce en gran medida el riesgo de que el H₂S contamine el vino. Al mismo tiempo, Vivace ayuda a mejorar la complejidad de un vino, y componer notas aromáticas hermosas. En conjunto, estos atributos hacen Allegro una excelente adición a la paleta de herramientas del enólogo para la composición de su próxima obra maestra.



Aromática, suave, afrutada



VARIETALES
RECOMENDADOS

- Airén
- Macabeo-Viura
- Palomino
- Malvasía
- Pedro Ximenez
- Moscatel



TASA DE
INOCULACION

**0.2-0.35
g/L**



RITMO DE
FERMENTACIÓN

moderado



INTERVALO DE
TEMPERATURAS

15-28 °C



TOLERANCIA
AL ALCOHOL

16%



FACTOR
COMPETITIVO

activo



REQUISITOS DE
NITRÓGENO

medio



PRODUCCION
DE ESPUMA

baja



SIN GLUTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

+1 604-822-6499
info@renaissanceyeast.com
www.renaissanceyeast.com

