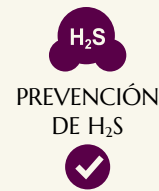


# RENAISSANCE YEAST

## Andante | Levadura de vino que previene el H<sub>2</sub>S



PREVENCIÓN DE H<sub>2</sub>S



SIN OGM



ESPECIES

*S. cerevisiae*

**A**ndante (*Saccharomyces cerevisiae*) es una cepa de levadura de vino tinto que previene la formación de H<sub>2</sub>S y proporciona un intenso sabor afrutado inicial seguido de un ligero gusto especiado y un acabado suave de taninos. Andante también confiere un paso de boca amplio con estabilidad de color y sabor en todos los varietales. Esta cepa fermenta a un ritmo moderado y ofrece un buen rendimiento en mostos con niveles intermedios de nitrógeno.

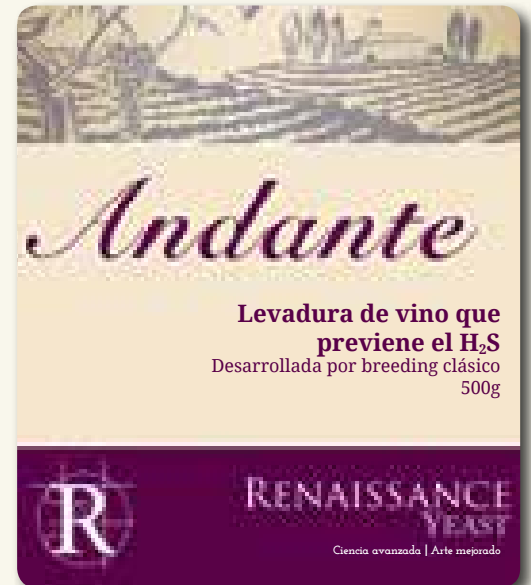
Como todas las cepas de levadura de prevención de H<sub>2</sub>S de Renaissance Yeast, Andante es una cepa de levadura de vino desarrollada por el método clásico, no OGM, que se ha seleccionado de forma natural por su incapacidad para producir H<sub>2</sub>S durante la fermentación, lo que reduce en gran medida el riesgo de que el H<sub>2</sub>S 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 Andante una excelente adición a la paleta de herramientas del enólogo para la composición de su próxima obra maestra.

*Especiada, suave, intensa*



VARIETALES RECOMENDADOS

- Tempranillo
- Syrah
- Cab. Sauvignon
- Monastrell
- Garnacha



TASA DE INOCULACION

**0.2-0.35 g/L**



RITMO DE FERMENTACIÓN

**moderado**



INTERVALO DE TEMPERATURAS

**15-35 °C**



TOLERANCIA AL ALCOHOL

**17%**



FACTOR COMPETITIVO

**neutral**



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

