



RENAISSANCE YEAST

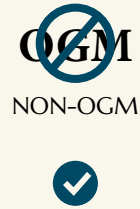
Allegro | Levadura que previene la formación de H₂S

Allegro (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) est une souche de levure de vin qui empêche la formation de H₂S, sélectionnée pour la fermentation des vins blancs. Elle convient très bien à l'expression aromatique de cépages blancs et donne des caractéristiques de douceur en bouche. Allegro est exceptionnelle pour faire ressortir le fruit, seul ou dans un mélange, et est un choix excellent pour des cépages de Chardonnay et de Sauvignon Blanc.

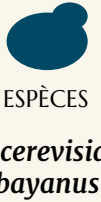
Comme toutes les souches de levure de Renaissance Yeast empêchant la formation de H₂S, Allegro est une souche de levure de vin, sans OGM développée par culture classique, qui a été naturellement choisie pour son incapacité à produire du H₂S pendant la fermentation. Ceci élimine le risque de détérioration de votre vin dû à la formation de H₂S et renforce sa complexité en ajoutant de belles touches aromatiques. Comme toutes les souches de levure Renaissance Yeast qui empêchent la formation de H₂S, Allegro est un excellent ajout à la palette d'outils des vignerons pour composer leur prochain chef-d'œuvre.



PRÉVENTION DE LA
FORMATION
DE H₂S

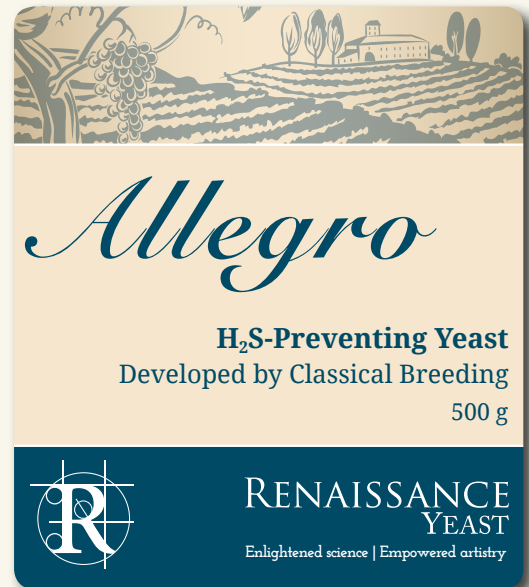


NON-OGM



ESPÈCES

*S. cerevisiae
bayanus*



Aromatique, doux, fruité



CÉPAGES
RECOMMANDÉS

- Chardonnay
- Pinot Gris
- Vin fruité
- Vin mousseux



TAUX
D'INOCULATION

0.2-0.35 g/L



FERMENTATION
MODÉRÉE

modérément



PLAGE DE
TEMPÉRATURES

15-28 °C



TOLÉRANCE
À L'ALCOOL

16%



FACTEUR
CONCURRENTIEL

actif



EXIGENCES
D'AZOTE

moyenne



PRODUCTION
DE MOUSSE

faible



SANS
GLUTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

