



RENAISSANCE YEAST

Andante | Levadura que previene la formación de H₂S

Andante (*Saccharomyces cerevisiae*) est une levure de vin rouge empêchant la formation de H₂S, qui produit une ouverture fruitée intense, suivie d'une légère saveur épicée avec un doux fini de tanin. Andante confère également une bonne plénitude de bouche avec une stabilité de couleur et de saveur avec tous les cépages. La souche fermente à une vitesse modérée et se comporte bien dans les moûts à teneur moyenne en azote.

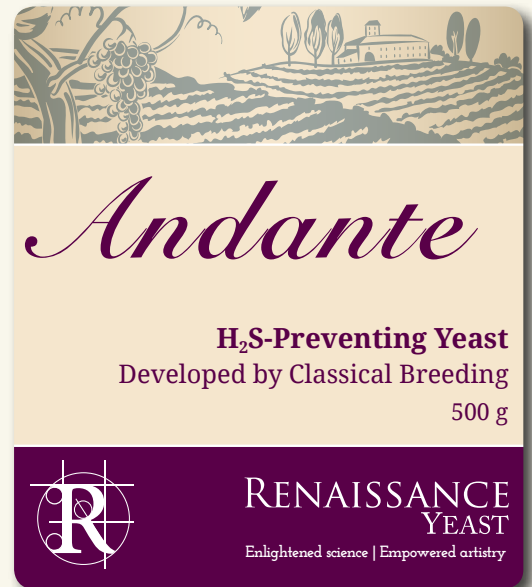
Comme toutes les souches de levure de Renaissance Yeast empêchant la formation de H₂S, Andante est une souche de levure de vin, sans OGM développée par culture classique, qui a été naturellement choisie pour son incapacité à produire du H₂S pendant la fermentation. Ceci élimine le risque de détérioration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










Épicé, doux, intense



CÉPAGES
RECOMMANDÉS

- Cab. Sauvignon
- Zinfandel
- Syrah
- Sangiovese



 TAUX D'INOCULATION 0.2-0.35 g/L	 FERMENTATION MODÉRÉE modérément	 PLAGE DE TEMPÉRATURES 15-35 °C	 TOLÉRANCE À L'ALCOOL 17%
 FACTEUR CONCURRENTIE neutre	 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

