

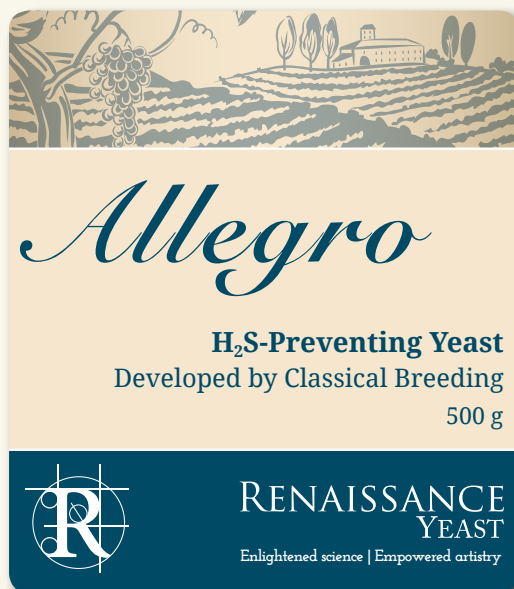
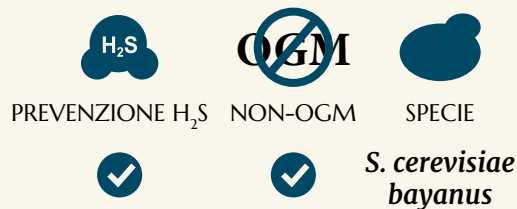


RENAISSANCE YEAST

Allegro | Lievito Enologico anti-H₂S

Allegro (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) un ceppo anti-H₂S per la fermentazione dei vini bianchi. Particolarmente indicato per esaltare l'espressione aromatica di ogni varietà di bianco, rende il vino morbido al palato. Allegro è eccezionale nell'amplificare le note fruttate (da solo o all'interno di un taglio) e si rivela una scelta vincente per Chardonnay e Sauvignon.

Come tutti i ceppi di lieviti anti-H₂S di Renaissance Yeast, Allegro è un ceppo di lievito enologico non-OGM ed ottenuto mediante incrocio classico, naturalmente selezionato per la sua incapacità di produrre H₂S durante la fermentazione. Il rischio che l'H₂S alteri il vino è quindi eliminato ed è in grado di esaltarne la complessità nella composizione di splendide note aromatiche. Simile a tutti i ceppi di lieviti anti-H₂S di Renaissance Yeast, Allegro è quel tocco in più nella tavolozza di colori del produttore per creare il suo prossimo capolavoro.



Aromatico, morbido, fruttato



VARIETÀ
CONSIGLIATE

- Sauvignon
- Chardonnay
- Friulano
- Gewurztraminer
- Riesling
- Pinot bianco

TASSO DI INOCULO	TEMPO DI FERMENTAZIONE	INTERVALLO DI TEMPERATURA	TOLLERANZA ALCOL
0.2-0.35 g/L	moderato	15-28 °C	16%
FATTORE KILLER	REQUISITI AZOTO	FORMAZIONE DI SCHIUMA	SENZA GLUTINE
attivo	medio	basso	

2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

