

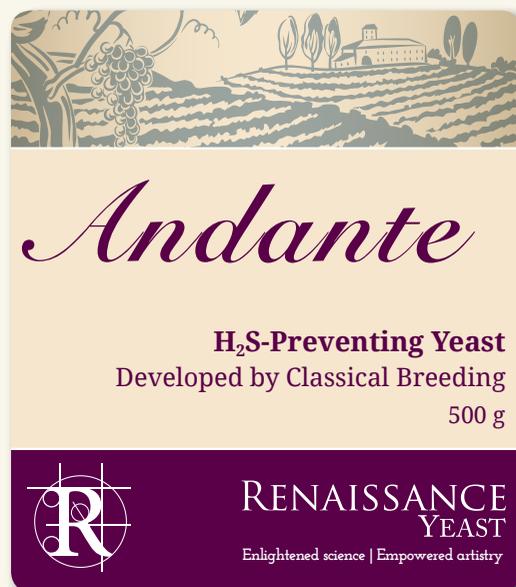


# RENAISSANCE YEAST

## Andante | Lievito Enologico anti-H<sub>2</sub>S

**A**ndante (*Saccharomyces cerevisiae*) è un ceppo anti-H<sub>2</sub>S per vini rossi che produce una intensa apertura fruttata, per finire con note di morbida tannicità e leggermente speziate. Andante dona inoltre una buona piacevolezza al palato e stabilità del colore e dell'aroma in tutte le varietà. Il ceppo fermenta a ritmo moderato e agisce bene in mosti con contenuto di azoto medio.

Come tutti i ceppi di lieviti anti-H<sub>2</sub>S di Renaissance Yeast, Andante è un ceppo di lievito enologico non-OGM ed ottenuto mediante incrocio classico, naturalmente selezionato per la sua incapacità di produrre H<sub>2</sub>S durante la fermentazione. Il rischio che l'H<sub>2</sub>S 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-H<sub>2</sub>S di Renaissance Yeast, Andante è quel tocco in più nella tavolozza di colori del produttore per creare il suo prossimo capolavoro.



### *Speziato, morbido, intenso*



VARIETÀ  
CONSIGLIATE

- Cab. Sauvignon
- Primitivo
- Nero d'Avola
- Sangiovese
- Barbera



TASSO DI  
INOCULO

**0.2-0.35  
g/L**



FATTORE  
KILLER

**nuetro**



TEMPO DI  
FERMENTAZIONE

**moderato**



REQUISITI  
AZOTO

**medio**



INTERVALLO DI  
TEMPERATURA

**15-35 °C**



FORMAZIONE  
DI SCHIUMA

**basso**



TOLLERANZA  
ALCOL

**17%**



SENZA  
GLUTINE



2389 Health Sciences Mall  
Vancouver BC Canada  
V6T 1Z3

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

