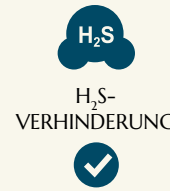


# RENAISSANCE YEAST

## Allegro | H<sub>2</sub>S-verhindernde Hefe



H<sub>2</sub>S-  
VERHINDERUNG



GENTECHNIKFREI



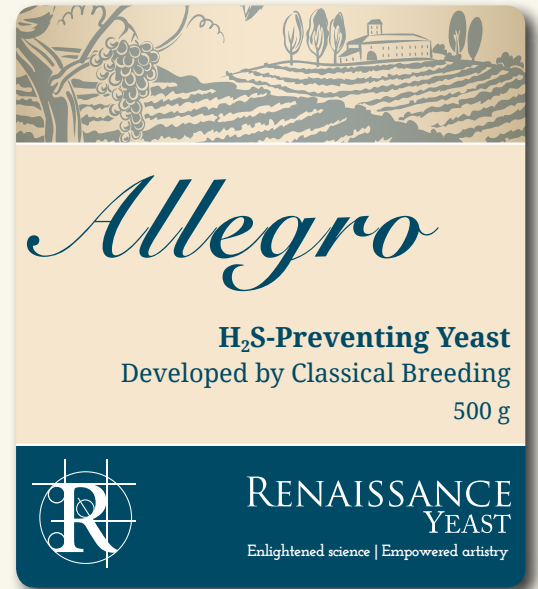
SORTEN



*S. cerevisiae*  
*bayanus*

**A**llegro (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) ist ein für die Gärung von Weißweinen ausgewählter H<sub>2</sub>S- verhindernder Hefestamm. Er eignet sich außerdem gut für die aromatische Herausbildung aller Weißweinsorten und fördert Eigenschaften für ein sanftes Mundgefühl. Allegro eignet sich besonders gut bei der Herausbildung der Frucht allein oder als Teil einer Mischung und ist eine ausgezeichnete Wahl für Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Wie auch die anderen H<sub>2</sub>S-verhindernden Stämme von Renaissance Yeast, wurde Allegro auf klassische Art und Weise entwickelt, ein gentechnikfreier Weinhefestamm, der auf seine Unfähigkeit hin, während der Weingärung H<sub>2</sub>S zu produzieren, ausgewählt wurde. Das beseitigt das Risiko des Verderbens Ihres Weines durch H<sub>2</sub>S und es verbessert die Komplexität bei der Zusammenstellung aromatischer Noten. Ähnlich wie auch alle anderen H<sub>2</sub>S-verhindernde Hefestämme von Renaissance Yeast, stellt Allegro eine ausgezeichnete Ergänzung der Werkzeuge für die Weinhersteller zur Komposition ihres nächsten Meisterwerks dar.



### *Aromatisch, weich, fruchtig*



EMPFOHLENE  
SORTEN

- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Semillon
- Gewurztraminer
- Chenin Blanc
- Pinot Blanc



EINIMPFUNGS-  
MENGE

**0.2-0.35  
g/L**



GÄRUNGS-  
GESCHWINDIGKEIT

**moderat**



TEMPERATUR-  
BEREICH

**15-28 °C**



ALKOHOLTOL-  
ERANZ

**16%**



WETTBEWERB-  
SWERBSFAKTOR

**aktiv**



NITROGENAN-  
FORDERUNGEN

**mittel**



SCHAUM  
PRODUKTION

**gering**



GLUTENFREI



2389 Health Sciences Mall  
Vancouver BC Canada  
V6T 1Z3

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

