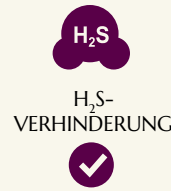


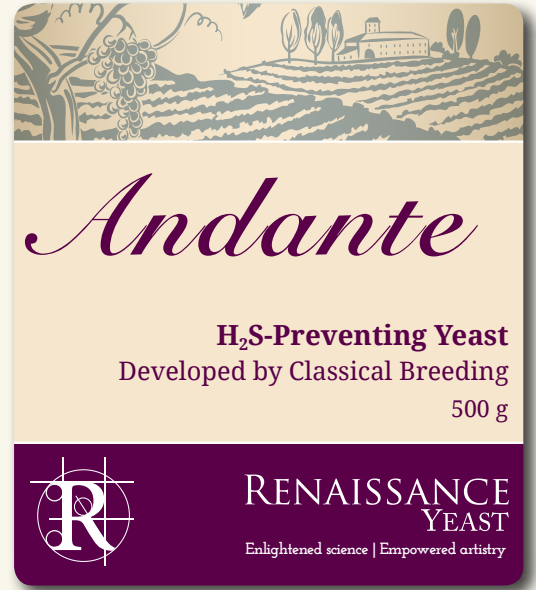
RENAISSANCE YEAST

Andante | H₂S-verhindernde Hefe



Andante (*Saccharomyces cerevisiae*) ist ein H₂S-verhindernder Rotweihfestamm, der ein intensives Fruchtangebot erzeugt, gefolgt von einer milden Würze und einem milden Tanninabschluss. Andante verleiht außerdem einen vollmundigen Geschmack mit Farb- und Bouquetstabilität durch alle Sorten hinweg. Der Stamm gärt mit einem mittleren Tempo und wirkt besonders gut in Most mit mittlerem Nitrogengehalt.

Wie auch die anderen H₂S-verhindernden Stämme von Renaissance Yeast, wurde Andante auf klassische Art und Weise entwickelt, ein gentechnikfreier Weinhefestamm, der auf seine Unfähigkeit hin, während der Weingärung H₂S zu produzieren, ausgewählt wurde. Das beseitigt das Risiko des Verderbens Ihres Weines durch H₂S und es verbessert die Komplexität bei der Zusammenstellung aromatischer Noten. Ähnlich wie auch alle anderen H₂S-verhindernde Hefestämme von Renaissance Yeast, stellt Andante eine ausgezeichnete Ergänzung der Werkzeuge für die Weinhersteller zur Komposition ihres nächsten Meisterwerks dar.



Würzig, sanft, intensiv

EMPFOHLENE SORTEN

- Cab. Sauvignon
- Zinfandel
- Syrah
- Sangiovese

EINIMPFUNGS-MENGE	GÄRUNGS-GESCHWINDIGKEIT	TEMPERATUR-BEREICH	ALKOHOLTOL-ERANZ
0.2-0.35 g/L	moderat	15-35 °C	17%
WETTBEWERB-SWERBSFAKTOR	NITROGENAN-FORDERUNGEN	SCHAUM PRODUKTION	GLUTENFREI
neutral	mittel	gering	

2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

