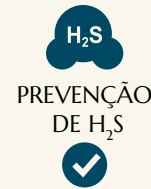




# RENAISSANCE YEAST

## Allegro | Levedura de prevenção de H<sub>2</sub>S



PREVENÇÃO  
DE H<sub>2</sub>S



SEM OGM

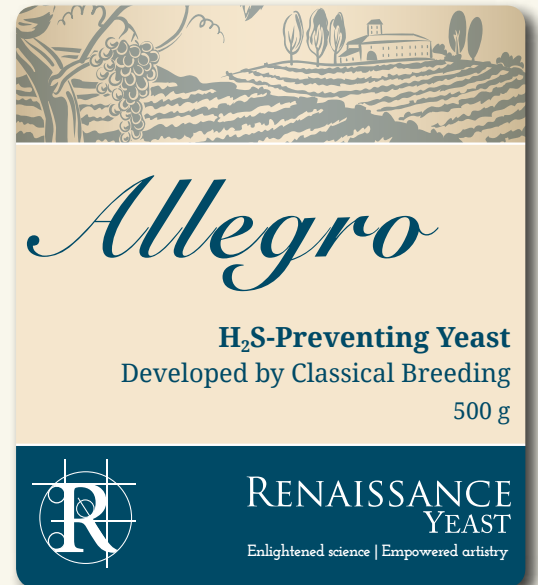


ESPÉCIE

*S. cerevisiae  
bayanus*

**A**llegro (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*) es una cepa de vino que previene el H<sub>2</sub>S seleccionada para las fermentaciones de vinos blancos. También es apta para la expresión aromática de cualquier varietal blanco y es capaz de proporcionar las características de la sensación de suavidad en boca. Allegro es excepcional al enfocar la fruta, ya sea sola o como parte de una mezcla, y es una elección excelente para Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H<sub>2</sub>S da Renaissance Yeast, a Allegro é uma casta de leveduras de vinhos sem OGM, desenvolvida de forma clássica, que tem sido selecionada naturalmente pela sua incapacidade de produzir H<sub>2</sub>S durante a fermentação. Deste modo, é eliminado o risco de o H<sub>2</sub>S estragar o seu vinho, salientando a sua complexidade na composição de belas notas aromáticas. Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H<sub>2</sub>S da Renaissance Yeast, a Allegro constitui um excelente acréscimo à gama de ferramentas do vinicultor para compor a sua próxima obra-prima.



### *Aromática, suave, afrutada*



VARIETAIS  
RECOMENDADOS

- Encruzado
- Antão Vaz
- Moscatel
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Alvarinho

 TAXA DE INOCULAÇÃO	 VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO	 INTERVALO DE TEMPERATURA	 TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL
<b>0.2-0.35 g/L</b>	<b>moderado</b>	<b>15-28 °C</b>	<b>16%</b>
 FATOR COMPETITIVO	 REQUISITOS DE NITROGÊNIO	 PRODUÇÃO DE ESPUMA	 SEM GLÚTEN
<b>ativo</b>	<b>médias</b>	<b>baixa</b>	

2389 Health Sciences Mall  
Vancouver BC Canada  
V6T 1Z3

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

