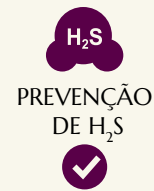


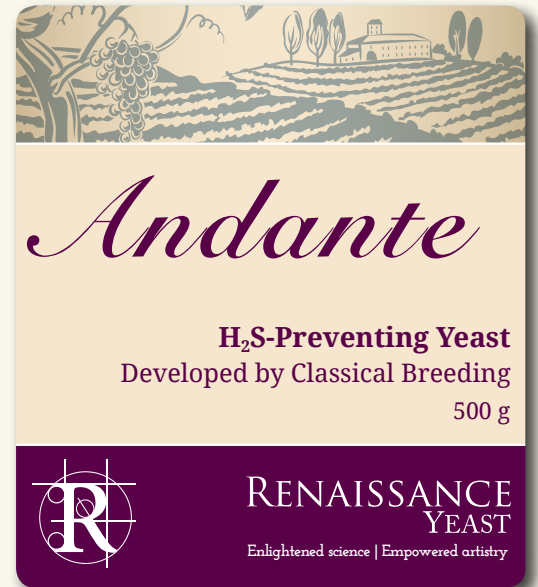
RENAISSANCE YEAST

Andante | Levedura de prevenção de H₂S



Andante (*Saccharomyces cerevisiae*) es una levadura de vino que previene el H₂S y es la más indicada para los vinos tintos. Esta levadura también se puede usar en la producción de Chardonnay. En los vinos tintos, Andante produce una obertura frutal intensa seguida de un especiado leve y un acabado suave de taninos. Andante también imparte un buen cuerpo y estabilidad de color y sabor en todos los variedades. La cepa fermenta en un tiempo moderado y tiene un buen rendimiento en mostos con nitrógeno intermedio.

Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H₂S da Renaissance Yeast, a Andante é uma casta de leveduras de vinhos sem OGM, desenvolvida de forma clássica, que tem sido selecionada naturalmente pela sua incapacidade de produzir H₂S durante a fermentação. Deste modo, é eliminado o risco de o H₂S 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 H₂S da Renaissance Yeast, a Andante constitui um excelente acréscimo à gama de ferramentas do vinicultor para compor a sua próxima obra-prima.



Picante, suave, intenso



VARIETAIS
RECOMENDADOS

- Tinta Roriz
- Jaen
- Alfrocheiro
- Castelão
- Touriga Nacional
- Touriga Franca
- Cab. Sauvignon



TAXA DE
INOCULAÇÃO

**0.2-0.35
g/L**



VELOCIDADE DE
FERMENTAÇÃO

moderado



INTERVALO DE
TEMPERATURA

15-35 °C



TOLERÂNCIA
AO ÁLCOOL

17%



FATOR
COMPETITIVO

neutra



REQUISITOS
DE NITROGÉNIO

média



PRODUÇÃO
DE ESPUMA

baixa



SEM GLÚTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

