









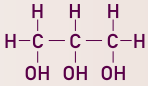




# RENAISSANCE YEAST

## Andante

*Uma levedura versátil e fiável na produção de vinhos tintos.*

A Andante é uma estirpe que produz uma abertura de frutos com uma estabilidade de cor em todas as castas de tinto. A Andante também tolera até 17% álcool e, em geral, consome cerca de 30% do ácido málico presente durante a fermentação inicial.

### Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÊNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>Moderada a Rápida</i>	18-35°C	15°C	17%	<i>Baixo a Moderado</i>	<i>Neutro</i>	<i>Alta</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO <sub>2</sub>	PRODUÇÃO DE H <sub>2</sub> S	PRODUÇÃO DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.4 g/L	7-9 g/L	< 0.4 g/L	<i>Baixa</i>	<i>Nenhuma</i>	<i>Baixa</i>

### Aplicações

A Andante preserva as características desejadas das castas, enquanto produz aromas frescos de frutos vermelhos como framboesa, morango e ameixa. É particularmente adequada para utilização com Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah, e Sangiovese.

### Notes

\* Gramas de açúcar necessários para produzir 1% álcool (v/v). Varia dependendo da composição de açúcar e nutrientes do mosto e das condições ambientais.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY