








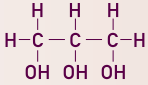






RENAISSANCE YEAST

Allegro Eine Veresterung fördernde Hefe für Erzeugung von mehr aromatischen modernen Weißweinen.

Allegro wurde speziell zur Akzentuierung von Estern gezüchtet, die für die Freisetzung von Pfirsich-, Blumen- und tropischen Fruchtaromen in den weißen Rebsorten verantwortlich sind, und es scheidet sehr wenig SO₂ ab sowie hat eine sehr kurze Verzögerungsphase. Allegro ist in hohem Maße MLF-verträglich und in der Regel verbraucht rund 20% der Apfelsäure, die während der Hauptgärung anwesend ist.

Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt mit einer kurzen Verzögerungsphase</i>	16-28°C	13°C	16%	<i>gemäßigt</i>	<i>aktiv</i>	<i>hoch</i>
						
DOSIERUNG	UMWANDLUNGSFAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ -PRODUKTION	H ₂ S-PRODUKTION	SCHAUMERZEUGUNG
0.2-0.35g/L	16.3 g/L *	5-7 g/L	< 0.3 g/L	<i>keine oder ganz gering</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

Anwendungen

Allegro wird zur Verbesserung der aromatischen Mannigfaltigkeit der neutralen Rebsorten (Colombard, Chenin Blanc, Terret, Trebiano/Ugni Blanc, etc.) empfohlen oder der von ertragsstarken Reben hergestellten Weinen. Das Aromaprofil des Allegros harmoniert besonders mit solchen Rebsorten wie Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Gewürztraminer und Pinot Blanc.

* Zuckermenge benötigt zur Herstellung von 1% Alkohol (v/v) in Gramm. Je nach der Zucker- und Nährstoffzusammensetzung im Most und Umgebungsbedingungen.

Notes

Vergärung verläuft sich langsamer am Ende der Fermentation, insbesondere in Weinen mit niedrigerem pH/höherem Säuregrad. Wenn sich die Fermentation dem Trockenheitszustand nähert, wird es empfohlen, die Temperatur bis auf 18-20°C gegen Ende der Fermentation zu erhöhen, um einen angemessenen Abschluss zu gewährleisten.

Die Stickstoffergänzung wird während der ersten 1/3 des Gärungsvorganges empfohlen. Empfindlich auf Mikronährstoffmangel gegen Ende der Fermentation.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY