








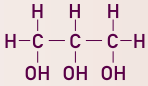

RENAISSANCE YEAST

Andante

Eine vielseitige und zuverlässige Hefe zur Erzeugung von Rotweinen.

Andante ist ein vielseitiger Stamm, der eine rote Frucht-Ouvertüre mit Farbe und Geschmacksstabilität in allen roten Rebsorten verleiht. Andante verträgt bis zu 17% Alkohol und verbraucht in der Regel ca. 30% der Apfelsäure, die während der Hauptgärung anwesend ist.

Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt bis zu wirksam</i>	18-35°C	15°C	17%	<i>niedrig bis zu gemäßigt</i>	<i>neutral</i>	<i>hoch</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSIERUNG	UMWANDLUNGS-FAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ -PRODUKTION	H ₂ S-PRODUKTION	SCHAUMER-ZEUGUNG
0.2-0.35g/L	16.4 g/L	7-9 g/L	< 0.4 g/L	<i>niedrig</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

Anwendungen

Andante behält gewünschte sortentypische Eigenschaften bei, und gleichzeitig verpasst frische rote Früchten-Aromen wie Himbeere, Erdbeere und Pflaumen. Es ist besonders für Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah und Sangiovese geeignet.

Notes

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



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY