












# RENAISSANCE YEAST

## Allegro

*Une levure qui produit un ester pour des vins blancs modernes plus aromatiques.*

Cultivée spécifiquement pour exprimer les esters responsables de dégager les arômes floraux, de pêches blanches, de fruits tropicaux dans tous les vins blancs, Allegro produit peu de SO<sub>2</sub> et a une phase de latence courte. Allegro est très compatible avec la fermentation malolactique et consommera en général 20 % de l'acide malique présent durant la fermentation principale.

### Caractéristiques Techniques

						
CINÉTIQUE	TEMPÉRATURE OPTIMALE	TOLÉRANCE AU FROID	TOLÉRANCE À L'ALCOOL	BESOINS EN AZOTE	PHÉNOTYPE DE TYPE KILLER	FLOCCULATION
<i>Moyen avec phase de latence courte</i>	16-28°C	13°C	16%	<i>Moyens</i>	<i>Actif</i>	<i>Élevée</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$	$\begin{array}{c} \text{H} & \text{H} & \text{H} \\   &   &   \\ \text{H}-\text{C} & -\text{C} & -\text{C}-\text{H} \\   &   &   \\ \text{OH} & \text{OH} & \text{OH} \end{array}$	VA			
DOSAGE	FACTEUR DE CONVERSION	GLYCÉROL	ACIDITÉ VOLATILE	PRODUCTION DE SO <sub>2</sub>	PRODUCTION DE H <sub>2</sub> S	PRODUCTION DE MOUSSE
0,2-0,35g/L	16,3 g/L *	5-7 g/L	< 0,3 g/L	<i>Aucune à très faible</i>	<i>Aucune</i>	<i>Faible</i>

### Applications

Allegro est recommandé pour enrichir la complexité aromatique de variétés de raisins neutres (Colombard, Chenin Blanc, Terret, Trebiano/Ugni Blanc, etc.) ou de raisins produits à partir de vignes très productives. Le profil aromatique d'Allegro s'harmonise bien avec des vins tels que Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Gewurztraminer, et Pinot Blanc.

\*Grammes de sucre nécessaires pour produire 1 % alcool (v/v). Varie selon le sucre et la composition nutritionnelle du moût et les conditions environnementales.

### Notes

Se fermente lentement vers la fin de la fermentation, surtout dans les vins à acidité supérieur et à pH inférieur. En fermentant à sec, il est recommandé d'augmenter la température à 18 - 20°C vers la fin de la fermentation afin d'assurer un fini adéquat.

L'ajout d'azote est recommandé durant le 1/3 de la phase initiale de la fermentation. Sensible aux manques de micro-substances nutritives à la fin de la fermentation.



SCIENCE ILLUMINÉE | ART AUTORISÉ