









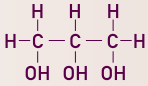




RENAISSANCE YEAST

Allegro

Una levadura productora de ésteres para vinos blancos modernos más aromáticos.

Específicamente producida para expresar los ésteres responsables de generar aromas florales, tropicales y de melocoton blanco en los varietales de uva blanca, Allegro genera muy poco SO₂ y tiene una fase de latencia muy breve. Allegro es altamente compatible con FML y generalmente consumirá alrededor del 20 % del ácido málico presente durante la fermentación primaria.

Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA ÓPTIMA	TOLERANCIA AL FRÍO	TOLERANCIA AL ALCOHOL	REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO	FENOTIPO KILLER	FLOCULACIÓN
<i>Moderada con fase de latencia breve</i>	15-28°C	13°C	16%	<i>Moderado</i>	<i>Activo</i>	<i>Alta</i>
	$\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSIFICACIÓN	FACTOR DE CONVERSIÓN*	GLICEROL	ACIDES VOLÁTIL	PRODUCCIÓN DE SO ₂	PRODUCCIÓN DE H ₂ S	PRODUCCIÓN DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.3 g/L *	5-7 g/L	< 0.3 g/L	<i>Nula a muy poca</i>	<i>Nula</i>	<i>Baja</i>

Aplicaciones

Allegro está recomendada para potenciar la complejidad aromática de variedades neutrales de uvas (Colombard, Chenin Blanc, Terret, Trebiano/Ugni Blanc, etc.) o uvas producidas de vides de alto rendimiento. El perfil del aroma de Allegro armoniza bien con variedades tales como Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Gewurztraminer y Pinot Blanc.

* Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo del azúcar y composición nutricional del mosto y de las condiciones ambientales.

Notas

La fermentación se ralentiza hacia el final, especialmente en vinos con PH bajo/acidez elevada. Cuando se fermenta para vinos secos, es recomendable incrementar la temperatura a 18-20°C cerca del final de la fermentación para asegurarse un final apropiado.

La suplementación de nitrógeno es recomendable durante el 1/3 inicial de la fermentación. Sensible a restricciones de micronutrientes al final de la fermentación.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY