








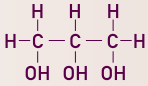



RENAISSANCE YEAST

Andante

Una levadura versátil y confiable para producir vinos tintos.

Andante es una cepa versátil que produce una abertura de frutos rojos con estabilidad en color y sabor a través de todas las variedades de tintos. Andante también tolera hasta 17% de alcohol y generalmente consumirá alrededor del 30% 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 a rápida</i>	18-35°C	15°C	16%	<i>Moderado</i>	<i>Neutral</i>	<i>Alta</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSIFICACIÓN	FACTOR DE CONVERSIÓN*	GLICEROL	ACIDES VOLÁTIL	PRODUCCIÓN DE SO ₂	PRODUCCIÓN DE H ₂ S	PRODUCCIÓN DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.4 g/L	7-9 g/L	< 0.4 g/L	<i>Baja</i>	<i>Nula</i>	<i>Baja</i>

Aplicaciones

Andante mantiene las características deseadas del varietal mientras que produce aromas y sabores de frutos rojos frescos tales como frambuesa, fresa y ciruela. Es particularmente adecuado para uso en Cabernet Sauvignon, Syrah y Sangiovese.

Notas

* 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.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY