

RENAISSANCE YEAST

Allegro

Un lievito che esalta la produzione degli esteri nei vini, indicato per la fermentazione dei vini bianchi aromatici.

In particolare è indicato per produrre vini bianchi caratterizzati da aromi di tipo fruttato come la pesca bianca, floreale e di frutta esotica. Allegro produce poca SO₂ e la durata della fase di latenza è molto breve. Allegro favorisce la FML e generalmente durante la fermentazione primaria consuma circa il 20% dell'acido malico presente. Eccellenti risultati anche in rifermentazione.

Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
<i>Moderata con una breve fase di latenza</i>	15-28°C	13°C	16%	<i>Moderato</i>	<i>Attivo</i>	<i>Alta</i>
	°Bx → ABV		VA			
DOSAGGIO	FATTORE DI CONVERSIONE	GLICEROLO	ACIDITÀ VOLATILE	PRODUZIONE DI SO ₂	PRODUZIONE DI H ₂ S	FORMAZIONE DI SCHIUMA
0,2-0,35g/L	16,3 g/L *	5-7 g/L	<i>Bassa</i>	<i>Da nessuna a molto bassa</i>	<i>Nessuna</i>	<i>Bassa</i>

Applicazioni

Allegro è indicato per esaltare l'espressione aromatica di varietà di uve neutre (Trebiano, Glera, Chenin Blanc, Garganega, ecc) o uve prodotte da vitigni ad alto rendimento. Allegro è eccezionale nell'amplificare il profilo aromatico di varietà quali lo Chardonnay, il Riesling, il Sauvignon bianco, il Manzoni bianco, il Friulano, il Gewurztraminer e il Pinot bianco.

* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcool (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti e dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

Note

Fermenta lentamente verso la fine della fermentazione, in particolare nei vini con pH basso e alta acidità. Quando la fermentazione sta per terminare, si raccomanda di aumentare la temperatura a 18-20 °C per garantire così una finitura corretta.

L'aggiunta di azoto è raccomandata durante la prima parte della fermentazione. Verso la fine della fermentazione è sensibile alle carenze di micro-



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA