

RENAISSANCE YEAST

Andante

Un lievito versatile e consigliato per la produzione di vini rossi.

Andante è un ceppo versatile che produce aromi intensi di frutti rossi, donando una buona piacevolezza al palato e stabilità del colore e dell'aroma in tutte le varietà di rosso. Andante tollera anche fino al 17% di alcol e generalmente, durante la fermentazione primaria, consuma circa il 30% dell'acido malico presente.

Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
<i>Da moderata a veloce</i>	18-35°C	15°C	17%	<i>Moderato</i>	<i>Neutro</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	16,4 g/L	7-9 g/L	<i>Medio - Bassa</i>	<i>Bassa</i>	<i>Nessuna</i>	<i>Bassa</i>

Applicazioni

Andante produce aromi di frutti rossi quali il lampone, la fragola e la prugna mantenendone le caratteristiche varietali desiderate. E' particolarmente adatto per la produzione di Cabernet Sauvignon, Primitivo, Nero d'Avola, Barbera e Sangiovese.

Note

* 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.



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA