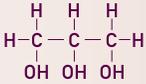


# RENAISSANCE YEAST

## *Allegro* Eine esterbildende Hefe zur Erzeugung von aromatischen modernen Weißweinen.

Der Allegro Stamm wurde speziell zur Produktion von Estern gezüchtet, die für die Entstehung von Pfirsich-, Blumen- und tropischen Fruchtaromen in weißen Rebsorten verantwortlich sind. Allegro bildet sehr wenig SO<sub>2</sub> und gärt zügig an. Der Stamm ist in hohem Maße MLF-verträglich und in der Regel verbraucht er rund 20% der Apfelsäure, während der Gärung.

### Technische Eigenschaften

 KINETIK	 OPTIMALE TEMPERATUR	 KÄLTETOLERANZ	 ALKOHOL-TOLERANZ	 STICKSTOFF-BEDARF	 KILLER-PHÄNOTYP	 FLOCKUNG
<i>gemäßigt mit einer raschen Angärung</i>	16-28 °C	13 °C (nach Gärstart)	16%	<i>gemäßigt</i>	<i>aktiv</i>	<i>hoch</i>
 DOSIERUNG	 UMWANDLUNGSFAKTOR*	 GLYCERIN	 FLÜCHTIGE SÄURE	 SO <sub>2</sub> -PRODUKTION	 H <sub>2</sub> S-PRODUKTION	 SCHAUMERZEUGUNG
0,2-0,35 g/L	16,3 g/L *	5-7 g/L	< 0,3 g/L	<i>keine oder ganz gering</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

### Anwendungen

Allegro wird zur Verbesserung der aromatischen Komponenten von neutralen Rebsorten (Welschriesling, Neuburger, etc.) empfohlen. Er eignet sich auch für Trauben aus ertragsstarken Weingärten. Das Aromaprofil des Allegro Stammes harmonisiert besonders mit solchen Rebsorten wie Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Gewürztraminer und Pinot Blanc.

\* Zuckermenge benötigt zur Herstellung von 1% Alkohol (v/v) in Gramm. Je nach der Zucker- und Nährstoffzusammensetzung im Most und Umgebungsbedingungen.

### Notes

Die Gärung verläuft langsamer am Ende der Fermentation, insbesondere in Weinen mit niedrigerem pH/höherem Säuregrad. Am Ende der Fermentation wird empfohlen, die Temperatur bis auf 18-20°C anzuheben um einen optimalen Endvergärungsgrad zu erreichen.

Die Stickstoffergänzung wird während der ersten 1/3 des Gärungsvorganges empfohlen. Empfindlich auf Mikronährstoffmangel gegen Ende der Fermentation.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY