












# RENAISSANCE YEAST

## Andante

*Eine vielseitige und zuverlässige Hefe zur Erzeugung von Rotweinen.*

Andante ist ein vielseitiger Stamm, der eine rote Fruchtaromen mit Farbe und Geschmacksstabilität in allen roten Rebsorten verleiht. Andante produziert bis zu 17% Alkohol und verbraucht in der Regel ca. 30% der Apfelsäure, während der Gärung.

### Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt bis zu wirksam</i>	18-35°C	15°C (ab aktiver Gärung)	17%	<i>niedrig bis mäßig</i>	<i>neutral</i>	<i>hoch</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$	$\begin{array}{c} \text{H} & \text{H} & \text{H} \\   &   &   \\ \text{H}-\text{C} & -\text{C} & -\text{C}-\text{H} \\   &   &   \\ \text{OH} & \text{OH} & \text{OH} \end{array}$	VA			
DOSIERUNG	UMWANDLUNGS-FAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO <sub>2</sub> -PRODUKTION	H <sub>2</sub> S-PRODUKTION	SCHAUMER-ZEUGUNG
0,2-0,35g/L	16,4 g/L	7-9 g/L	< 0,4 g/L	<i>niedrig</i>	<i>keine</i>	<i>niedrig</i>

### Anwendungen

Der Andante Hefestamm erhält sortentypische Eigenschaften bei, gleichzeitig produziert er frische rote Frucht-Aromen wie Himbeere, Erdbeere und Pflaumen. Er ist besonders für Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah und Sangiovese geeignet.

### Notes

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



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY