












RENAISSANCE YEAST

Allegro

Une levure qui produit un ester pour des vins blancs modernes plus aromatiques.

Cultivée spécifiquement pour exprimer les esters responsables de dégager les arômes floraux, de pêches blanches, de fruits tropicaux dans tous les vins blancs, Allegro produit peu de SO₂ et a une phase de latence courte. Allegro est très compatible avec la fermentation malolactique et consommera en général 20 % de l'acide malique présent durant la fermentation principale.

Caractéristiques Techniques

| | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| CINÉTIQUE | TEMPÉRATURE OPTIMALE | TOLÉRANCE AU FROID | TOLÉRANCE À L'ALCOOL | BESOINS EN AZOTE | PHÉNOTYPE DE TYPE KILLER | FLOCCULATION |
| <i>Moyen avec phase de latence courte</i> | 15-28°C | 13°C | 16% | <i>Moyens</i> | <i>Actif</i> | <i>Élevée</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 |  |  |  |
| DOSAGE | FACTEUR DE CONVERSION | GLYCÉROL | ACIDITÉ VOLATILE | PRODUCTION DE SO ₂ | PRODUCTION DE H ₂ S | PRODUCTION DE MOUSSE |
| 0,2-0,35g/L | 16,3 g/L * | 5-7 g/L | < 0,3 g/L | <i>Aucune à très faible</i> | <i>Aucune</i> | <i>Faible</i> |

Applications

Allegro est recommandé pour enrichir la complexité aromatique de variétés de raisins neutres (Colombard, Chenin Blanc, Terret, Trebiano/Ugni Blanc, etc.) ou de raisins produits à partir de vignes très productives. Le profil aromatique d'Allegro s'harmonise bien avec des vins tels que Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Gewurztraminer, et Pinot Blanc.

*Grammes de sucre nécessaires pour produire 1 % alcool (v/v). Varie selon le sucre et la composition nutritionnelle du moût et les conditions environnementales.

Notes

Se fermente lentement vers la fin de la fermentation, surtout dans les vins à acidité supérieur et à pH inférieur. En fermentant à sec, il est recommandé d'augmenter la température à 18 - 20°C vers la fin de la fermentation afin d'assurer un fini adéquat.

L'ajout d'azote est recommandé durant le 1/3 de la phase initiale de la fermentation. Sensible aux manques de micro-substances nutritives à la fin de la fermentation.



SCIENCE ILLUMINÉE | ART AUTORISÉ