









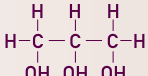




RENAISSANCE YEAST

Andante

Une levure versatile et fiable pour produire des vins rouges.

Andante est une souche versatile qui produit un arôme de fruit rouge avec couleur et une stabilité de flaveur dans tous les vins rouges. Andante tolère également jusqu'à 17 % d'alcool et consommera en général 30 % 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
Moyenne à Rapide	18-35°C	15°C	17%	Moyens	Neutre	Élevée
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGE	FACTEUR DE CONVERSION	GLYCÉROL	ACIDITÉ VOLATILE	PRODUCTION DE SO ₂	PRODUCTION DE H ₂ S	PRODUCTION DE MOUSSE
0,2-0,35g/L	16,4 g/L	7-9 g/L	< 0,4 g/L	Faible	Aucune	Faible

Applications

Andante préserve les caractéristiques souhaités des vins tout en produisant des arômes et des saveurs de fruits rouges frais tels que la framboise, la fraise et les prunes. Il convient bien au Cabernet Sauvignon, au Zinfandel, au Syrah, et au Sangiovese.

Notes

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



SCIENCE ILLUMINÉE | ART AUTORISÉ