









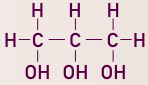



RENAISSANCE YEAST

Allegro

Uma levedura para vinhos brancos modernos mais aromáticos que produz ésteres.

Criada especificamente para criar os ésteres que expressam aromas de pêssego branco florais e de frutos tropicais em castas de vinho branco, A Allegro produz muito pouco SO₂ e tem uma fase de latência muito curta. A Allegro é muito compatível com a fermentação maloláctica e, em geral, consome cerca de 20% do ácido málico presente durante a fermentação inicial.

Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÊNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
<i>Moderada com uma fase de latência curta</i>	15-28°C	13°C	16%	<i>Moderado</i>	<i>Ativo</i>	<i>Alta</i>
	°Bx → ABV		VA			
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO ₂	PRODUÇÃO DE H ₂ S	PRODUÇÃO DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.3 g/L *	5-7 g/L	< 0.3 g/L	<i>Nenhuma a muito baixa</i>	<i>Nenhuma</i>	<i>Baixa</i>

Aplicações

A Allegro é recomendada para realçar a complexidade aromática de variedades de uva neutras (Colombard, Chenin Blanc, Terret, Trebiano/Ugni Blanc, etc.) ou uvas produzidas de videiras de alto rendimento. O perfil aromático da Allegro combina bem com castas como Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Gewurztraminer e Pinot Blanc.

* Gramas de açúcar necessários para produzir 1% álcool (v/v). Varia dependendo da composição de açúcar e nutrientes do mosto e das condições ambientais.

Notes

Fermenta mais lentamente na fase final da fermentação, especialmente em vinhos com o pH inferior/Acidez mais alta. Quando o objetivo da fermentação é um produto seco, recomenda-se um aumento de temperatura para 18-20°C para o fim da fermentação para garantir um acabamento adequado.

Recomenda-se suplementos de nitrogênio durante o primeiro 1/3 de fermentação. É sensível à falta de micro-nutrientes na fase final da fermentação.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY