



Dalmar

PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

RENAISSANCE ALLEGRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto	Conforme
Olor	Conforme
Humedad	< 8 %
Levaduras revivificables	≥ 10 ¹⁰ CFU/g
Otras levaduras	< 10 ⁵ CFU/g
Mohos	< 10 ⁵ CFU/g
Bacterias lácticas	< 10 ⁵ CFU/g
Bacterias acéticas	< 10 ⁴ CFU/g
Salmonellas	Ausencia en 25 g
Escherichia coli	Ausencia en 1 g
Estafilococos Aureus	Ausencia en 1 g
Coliformes	< 10 ² CFU/g
Pb	<2 mg/kg
Hg	<1 mg/kg
As	<3 mg/kg
Cd	<1 mg/kg

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de uso
 Dosis de 20 - 35 g/hL.
 Dosis máxima legal
 No aplica

DECLARACIONES

Declaración de alérgenos
 Libre de alérgenos.
 Contraindicaciones y precauciones
 No aplica.

LEVADURA PRODUCTORA DE ÉSTERES PARA VINOS BLANCOS MODERNOS Y MÁS AROMÁTICOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Allegro es una cepa de levadura frutal. Produce gran cantidad de aromas secundarios (ésteres) sin enmascarar la expresión varietal de las uvas. La nariz revela toques de melocotón, guayaba, pera y flores blancas. Allegro consume el 20% del ácido málico durante la fermentación alcohólica, presenta una fase de latencia muy breve y se recomienda para vinificación de blancos y rosados. Allegro se combina perfectamente con Chardonnay y Viognier de clima moderado, donde predominan el melocotón y el melón, pero también es un compañero ideal para variedades más neutras como Ugni Blanc, Colombard, Pinot Blanc, Chenin o viñedos de alta producción. Dado que Allegro previene el H₂S, es el aliado perfecto para envejecimiento en barrica sobre lías, donde Allegro puede ampliar la sensación en boca y la textura del Chardonnay, Viognier, Chenin y el Semillon sin producir aromas que emanen H₂S. Allegro es compatible con fermentación maloláctica (FML) con un requerimiento moderado de nutrientes y una producción de SO₂ extremadamente baja.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada	Factor conversión	16.3 g/L
Temperatura óptima	15 °C -28 °C	Glicerol	5.0- 7.0 g/L
Tolerancia al frío*	13 °C	Acidez volátil	Baja
Tolerancia al alcohol	16 %	Producción SO ₂	Muy baja - Nula
Requerimientos de N	Medio	Producción H ₂ S	Nula
Factor Killer	Activo	Producción espuma	Moderada
Floculación	Elevada	Niveles de FAN	Bajos 150-225 Medios 225-300 Altos 300+
*Cuando la fermentación activa sea establecida		**gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcar y nutrientes del mostos y las condiciones ambientales.	

VARIETADES RECOMENDADAS

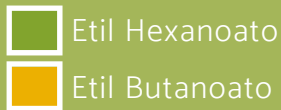
- Chardonnay
- Viognier
- Pinot Blanc
- Chenin
- Palomino
- Malvasía
- Parellada
- Xarel-lo

RENAISSANCE ALLEGRO

Compuestos estéricos:

Etil Hexanoato: afrutado, floral, piña, mora, manzana, fresa.

Etil Butanoato: papaya

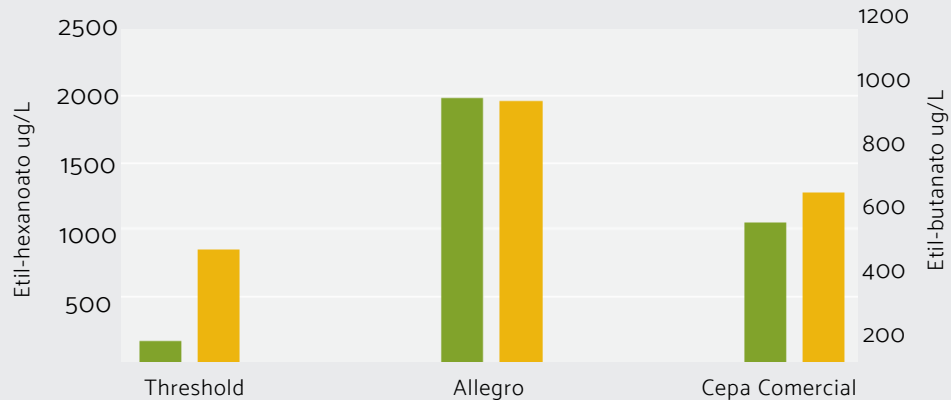


CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

📍 Calle La industria 28. Polígono Entrecarreteras (Haro, La Rioja)
✉ info@dolmar.es
🌐 www.dolmarproductos.com
📱 @somosdolmar

Fermentaciones de mosto de Chardonnay
(FAN 310 mg/L, °Brix 22)



MODO DE EMPLEO

Por favor siga las instrucciones de rehidratación para evitar fermentaciones lentas y/o paradas.

Instrucciones de rehidratación:

1. En un contenedor estéril e inerte, prepare agua sin cloro a 38-42 °C (100-108 °F) en una cantidad correspondiente a 10 veces el peso de la cepa a ser rehidratada.
2. Mezcle suavemente la cepa con el agua y deje pasar 20 minutos para rehidratación.
3. Después de la rehidratación, comience a agregar lentamente el mosto en la mezcla de cepa de levadura cada 5 minutos para permitir la aclimatación. No disminuya la temperatura de la mezcla en más de 5 °C (41 °F) en cada adición de mosto.
4. Cuando la temperatura de la suspensión de levadura sea menos de 10 °C (50 °F) más cálida que el mosto a ser inoculado, agregue lentamente la mezcla de levadura en el recipiente de fermentación.

Nota: No se aconseja agregar directamente levadura seca al tanque de mosto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 500 g y 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

Producido por Danstar Ferment para Dolmar Productos SLU

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino. CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios. AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene. NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante. Rev: 01/08/2022