



# Dalmar

## PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

### RENAISSANCE ANDANTE

LEVADURA VERSÁTIL Y SEGURA PARA PRODUCIR VINOS TINTOS

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto	Conforme
Olor	Conforme
Humedad	< 8 %
Levaduras revivificables	$\geq 10^{10}$ 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 - 35g/hL.  
Dosis máxima legal  
No aplica

#### DECLARACIONES

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

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Andante es una cepa versátil que produce una gran variedad de frutos rojos con estabilidad en color y sabor a través de todas las variedades de tintos. Andante tolera hasta un 17% de alcohol y en general consumirá cerca del 30% del ácido málico presente durante la fermentación alcohólica.

Andante mantiene las características deseadas del varietal mientras que produce aromas y sabores de frutos rojos frescos como frambuesa, fresa y ciruela.

Especialmente indicada para vinos que tienen niveles de alcohol más altos, como Shiraz o Zinfandel, con mucho cuerpo. Considerando sus toques de frutos rojos la cepa también tiene una notable compatibilidad para Cabernet Sauvignon y Sangiovese de clima moderado.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada rápida	Factor conversión	16.4 g/L
Temperatura óptima	18 °C -35 °C	Glicerol	7.0 - 9.0 g/L
Tolerancia al frío*	15 °C	Acidez volátil	Moderada
Tolerancia al alcohol	17%	Producción SO2	Muy baja-Nula
Requerimientos de N	Bajo Medio	Producción H2S	Nula
Factor Killer	Neutro	Producción espuma	Baja
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

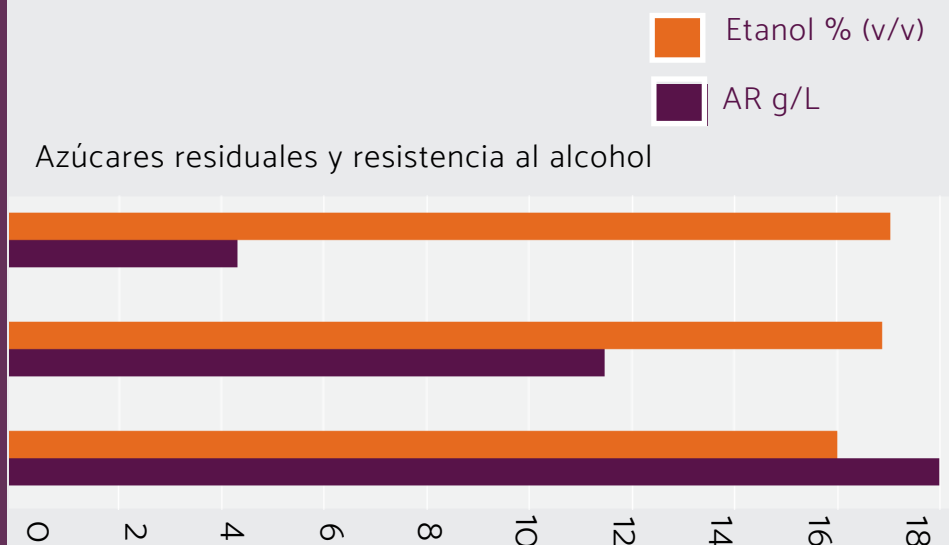
- Shiraz
- Zinfandel
- Carbenet Sauvignon
- Sangiovese
- Tempranillo
- Garnacha
- Monastrel
- Mazuelo

# RENAISSANCE ANDANTE

Andante

Levadura Comercial 1

Levadura Comercial 2



## 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

## 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