

Allegro™ (AL-48)

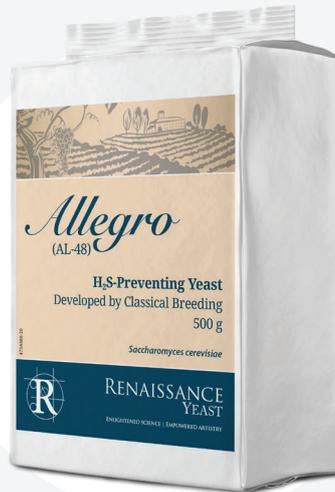


PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS ELEGANTES, INTENSOS Y AFRUTADOS

Allegro™ es la cepa de levadura ideal para los vinos blancos varietales, ya que ofrece una solución para preservar y potenciar los aromas primarios. Combina estos aromas de forma sinérgica y equilibrada, incorporando ésteres florales y afrutados. Cuando se utiliza en variedades neutras, Allegro™ aporta una mayor complejidad aromática. Allegro™ también es una opción excelente para elaborar vinos rosados frescos y afrutados.

Allegro™, en condiciones normales, produce poco acetaldehído y poco SO₂; estas características - junto con la muy baja producción de sulfuro de hidrógeno - contribuyen indirectamente a aumentar la frescura y limpieza del vino.

Variedades Recomendadas



- ✓ Airén
- ✓ Macabeo o Viura
- ✓ Palomino
- ✓ Doña Blanca
- ✓ Godello

Ventajas clave



H₂S-prevención de la levadura

- ✓ Aromas frescos, fruta
- ✓ Bajo SO₂
- ✓ Bajo acetaldehído

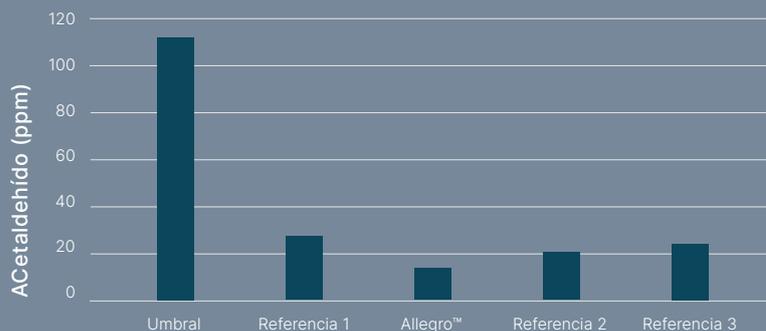


Las notas aromáticas incluyen melocotón, membrillo, frutas tropicales, pera, acompañadas de agradables notas de flores blancas. En boca es largo y estructurado.

Producción (ppm) Acetaldehído

Chardonnay

Fermentation a 21 °C
24,6 Brix
273 mg/L NFA



Características Técnicas

| | | |
|-----------------------|---------------|-------|
| Cinética | Moderada | ■■■■■ |
| Temperatura Óptima | 15 °C a 28 °C | |
| Resistencia al Frío* | 13 °C | |
| Tolerancia al Alcohol | 16% vol. | |
| Necesidades Nitrógeno | Moderada | ■■■■■ |
| Factor Killer | Sensible | |

| | | |
|-------------------------------|-----------------|-------|
| Floculación | Alta | ■■■■■ |
| Glicerol | 5,0-7,0 g/L | |
| Acidez Volátil | Baja | ■■■■■ |
| Producción SO ₂ | Muy baja - Nada | ■■■■■ |
| Producción H ₂ S** | No-Detectable | ■■■■■ |
| Producción Espuma | Baja | ■■■■■ |

* Una vez establecida la fermentación activa.

** Por debajo del umbral de detección en las condiciones probadas.

Nivel NFA: Bajo=entre 150-225 / Moderado=entre 225-300 / Alto=más de 300