

Andante™

(ADT-36)



PARA VINOS TINTOS JÓVENES AFRUTADOS

Andante™ es la cepa preferida por el enólogo por su buena estabilidad del color a lo largo del tiempo, su riqueza organoléptica y su seguridad fermentativa. La cepa muestra una influencia positiva sobre los antocianos para la estabilidad del color y sobre los compuestos aromáticos, potenciando la expresión de las notas de frutos rojos.

Andante™ se adapta bien a maceraciones largas, gracias a su cinética moderada constante; tiene necesidades nutricionales moderadas. La cepa funciona en un amplio rango de temperaturas con excelentes resultados de fermentación y calidad. Debido a su robustez, su factor killer neutro y sus bajas necesidades nutricionales, Andante es una elección popular entre los productores de seltzers (bebidas carbonatadas).



Variedades Recomendadas

- ✓ Tempranillo
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Malbec
- ✓ Garnacha
- ✓ Syrah
- ✓ Mencía
- ✓ Monastrel
- ✓ Pinot Noir

Ventajas clave



H₂S-prevención de la levadura

- ✓ Aromas de frutos rojos
- ✓ Estabilidad del color
- ✓ Alcohol y termotolerancia

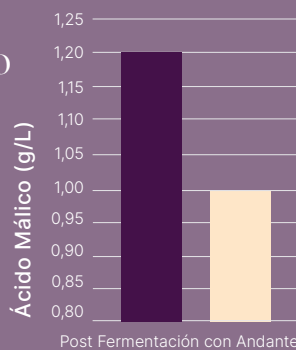


Predominan los aromas de frambuesa, fresa, cereza y ciruela roja. Es ideal para la elaboración de vinos jóvenes con aromas afrutados, maridados con aromas varietales. Ofrece un interesante equilibrio entre potencia aromática y estructura.

Consumo Ácido málico

Pinot noir

24,6 Brix
268 mg/L NFA

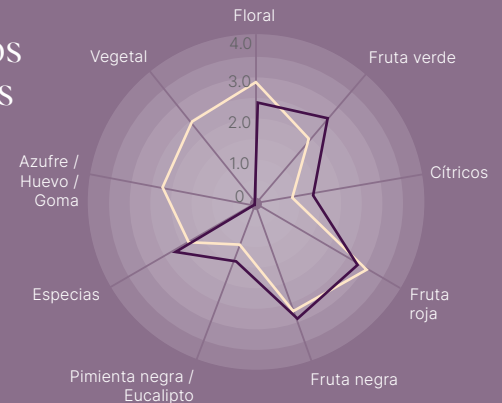


Producción de frutos rojos y frutos negros Aromas sin sulfhídrico

Cabernet Sauvignon

23,4 Brix
320 mg/L NFA

■ Andante™
■ Competidor con alto alcohol



Características Técnicas

Cinética	Moderada a Rápida	██████████
Temperatura Óptima	35 °C	
Resistencia al Frío*	15 °C	
Tolerancia al Alcohol	17% vol.	
Necesidades Nitrógeno	Baja a Moderada	██████████
Factor Killer	Neutral	

Floculación	Alta	██████████
Glicerol	7,0-9,0 g/L	
Acidez Volátil	Moderada	██████████
Producción SO ₂	Baja	██████████
Producción H ₂ S**	No-Detectable	██████████
Producción Espuma	Baja	██████████

* Una vez establecida la fermentación activa.

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