

Blancos

ALLEGRO (AL-48)

Una levadura productora de ésteres para vinos blancos modernos más aromáticos

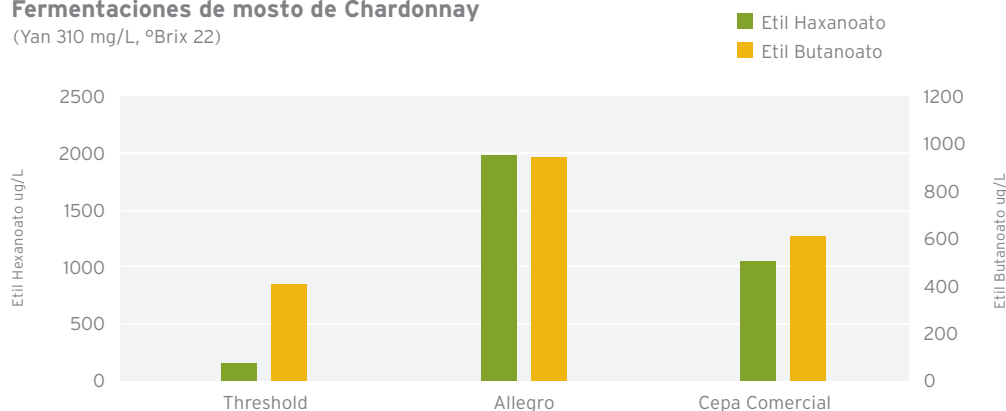
Allegro es una cepa de levadura frutal. Produce gran cantidad de aromas secundarios (ésteres) sin enmascarar la expresión varietal de las uvas. La nariz revela toques de melocotón, guayaba, pera y flores blancas. Allegro consume el 20% del ácido málico durante la Fermentación Alcohólica, presenta una fase de latencia muy breve y se recomienda para vinificación blanca y rosada. 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 neutrales 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 barril 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.

Variedades recomendadas:

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

Fermentaciones de mosto de Chardonnay

(Yan 310 mg/L, °Brix 22)



Compuestos estéricos:

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

Etil Butanoato: papaya

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada
Temperatura óptima	15 °C - 28 °C
Tolerancia al frío*	13 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,3 g/L
Glicerol	5,0-7,0 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Muy Baja - Nulla
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
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 azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.