



# Vini Bianchi



## ALLEGRO (AL-48)

Ceppo ad alta produzione di esteri, indicato per la realizzazione di vini bianchi aromatici e freschi.

- Allegro amplifica gli aromi fruttati.
- Produce alte quantità di esteri.
- Previene la formazione di H<sub>2</sub>S e di altri composti solfurei volatili.
- Sviluppa aromi pronunciati di pesca, frutta tropicali, pera e floreali.
- Compatibile con la FML.
- Fabbisogno moderato di nutrienti e bassa formazione di SO<sub>2</sub>.

Allegro si combina egregiamente con lo Chardonnay di climi temperati, dove la pesca ed il melone predominano, ma è un partner ideale anche per varietà più neutre come il Trebbiano, la Falanghina, il Pinot Bianco, il Vermentino o altre varietà ad alto rendimento.

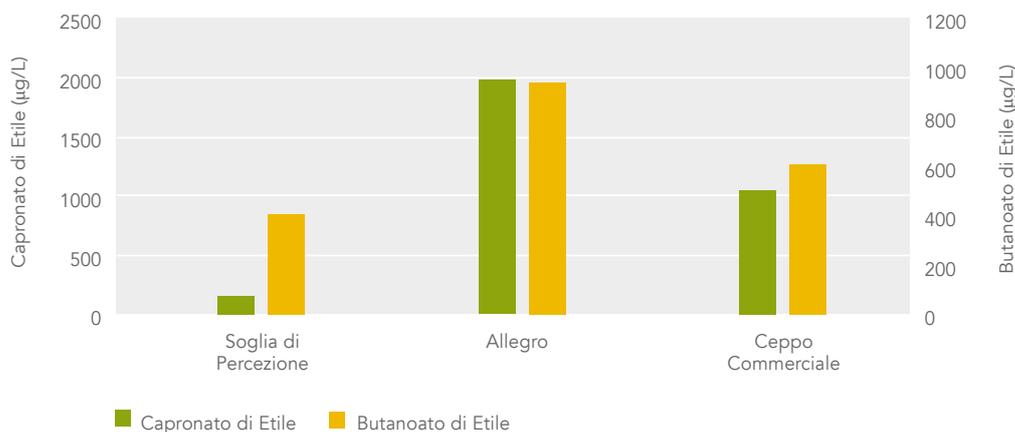
Per la sua caratteristica anti-H<sub>2</sub>S, Allegro è un'ottima scelta per l'affinamento sulle fecce in barrique.

### Varietà consigliate:

- Chardonnay
- Vermentino
- Trebbiano
- Falanghina
- Pinot Bianco
- Pinot Grigio
- Vernaccia

### Produzione di Esteri Etlici

Chardonnay | Brix 22.6°Bx | APA 310 mgN/L



### Descrizione aromatica

**Capronato di Etili:** fruttato, floreale, ananas, mora, mela e fragola.

**Butanoato di Etili:** papaya

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	15 °C - 28 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
Fattore killer	Attivo
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.3 g/L
Glicerolo	5.0 - 7.0 g/L
Acidità volatile	Bassa
Produzione di SO <sub>2</sub>	Nessuna - Molto bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):	
Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

\* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

\*\* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcol (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti, dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

\*\*\* Al di sotto della soglia di rilevabilità.