

Tintos

ANDANTE (ADT-36)

Una levadura versátil y confiable para producir vinos tintos

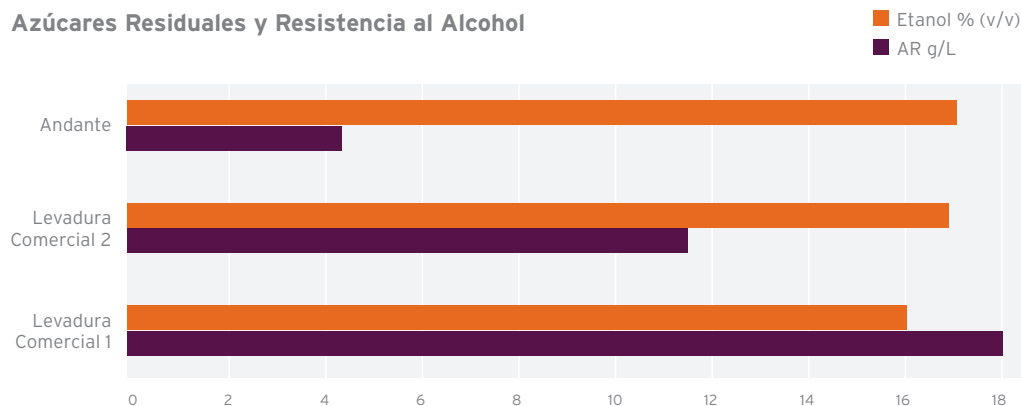
Andante es una cepa versátil que produce una gran variedad de frutos rojos con estabilidad en color y sabor a través de todas las variedades de tintos. Andante también tolera hasta un 17% de alcohol y en general consumirá cerca del 30% del ácido málico presente durante la fermentación alcohólica. Andante mantiene las características deseadas del varietal mientras que produce aromas y sabores de frutos rojos frescos tales como frambuesa, fresa y ciruela.

Andante está 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.

Variedades recomendadas:

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

Azúcares Residuales y Resistencia al Alcohol



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida
Temperatura óptima	18 °C - 35 °C
Tolerancia al frío*	15 °C
Tolerancia al alcohol	17%
Requerimientos de nitrógeno	Bajos - Medios
Factor Killer	Neutro
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,4 g/L
Glicerol	7,0-9,0 g/L
Acidez Volátil	Moderada
Producción de SO₂	Nulla - Muy Baja
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.