



Dolmar

PRODUITS

FICHE TECHNIQUE

RENAISSANCE ALLEGRO

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Apparition | Conforme |
| Odeur | Conforme |
| Humidité | < 8 % |
| Levures revivifiantes | ≥ 10 ¹⁰ CFU/g |
| Autres levures | < 10 ⁵ CFU/g |
| Moules | < 10 ⁵ CFU/g |
| Bactéries lactiques | < 10 ⁵ CFU/g |
| Bactéries de l'acide acétique | < 10 ⁴ CFU/g |
| Salmonellae | Absence dans 25 g |
| Escherichia coli | Absence dans 1 g |
| Staphylococcus aureus | Absence dans 1 g |
| Coliformes | < 10 ² CFU/g |
| Pb | <2 mg/kg |
| Hg | <1 mg/kg |
| As | <3 mg/kg |
| Cd | <1 mg/kg |

DOSAGE POUR L'UTILISATION

Dosage 20 - 35 g/hL.

Dosage maximal légal.
Non applicable

DÉCLARATIONS

Déclaration d'allergènes.
Sans allergènes.

Contre-indications et précautions.
Sans objet.

LEVURE PRODUISANT DES ESTERS POUR LES VINS BLANCS NOUVEAUX PLUS AROMATIQUES

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Allegro est une souche de levure fruitée qui produit de nombreux arômes secondaires (esters) sans masquer l'expression variétale des raisins. Le nez présente des notes de pêche, de goyave, de poire et de fleurs blanches.

Allegro consomme 20% de l'acide malique pendant la fermentation alcoolique, elle a une phase de latence très courte et est recommandé pour les vins blancs et rosés.

Allegro se combine parfaitement avec le Chardonnay et le Viognier des climats modérés, où prédominent la pêche et le melon, mais c'est aussi un associé idéal pour les cépages plus neutres comme l'Ugni Blanc, le Colombar, le Pinot Blanc, le Chenin ou les vignobles à forte production.

Comme Allegro prévient la formation de H₂S, il est le partenaire idéal pour l'élevage sur lies, où Allegro peut prolonger la sensation en bouche et la texture du Chardonnay, du Viognier, du Chenin et du Sémillon sans produire d'arômes induisant du H₂S.

Allegro est compatible avec la fermentation malolactique (FML), avec des besoins en nutriments modérés et une production de SO₂ extrêmement faible.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | | | |
|---|--------------|---|--|
| Cinétique | Moderée | <u>Facteur de Conversion**</u> | 16.3 g/L |
| Température optimale | 15 °C -28 °C | <u>Glycérol</u> | 5.0- 7.0 g/L |
| Tolérance au froid* | 13 °C | <u>Acidité Volatile</u> | Faible |
| Tolérance à l'alcool | 16% | <u>Production SO₂</u> | Très faible / nulle |
| Besoin d'azote | Moyen | <u>Production H₂S</u> | Nulle |
| Facteur Killer | Active | <u>Production de mousse</u> | Faible |
| Floculation | Haute | Niveaux de FAN | Basse 150-225 Moyen 225-300 Élevé 300+ |
| *Lorsque la fermentation active est établie | | ** Grammes de sucre nécessaires pour produire 1% d'alcool (v/v). Peut varier en fonction de la composition en sucre et en nutriments du moût et des conditions environnementales. | |

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

- Chardonnay
- Viognier
- Pinot Blanc
- Chenin
- Palomino
- Malvasía
- Parellada
- Xarel-lo
- Marsanne
- Grenache B
- Clairette

RENAISSANCE ALLEGRO

Composés stériques

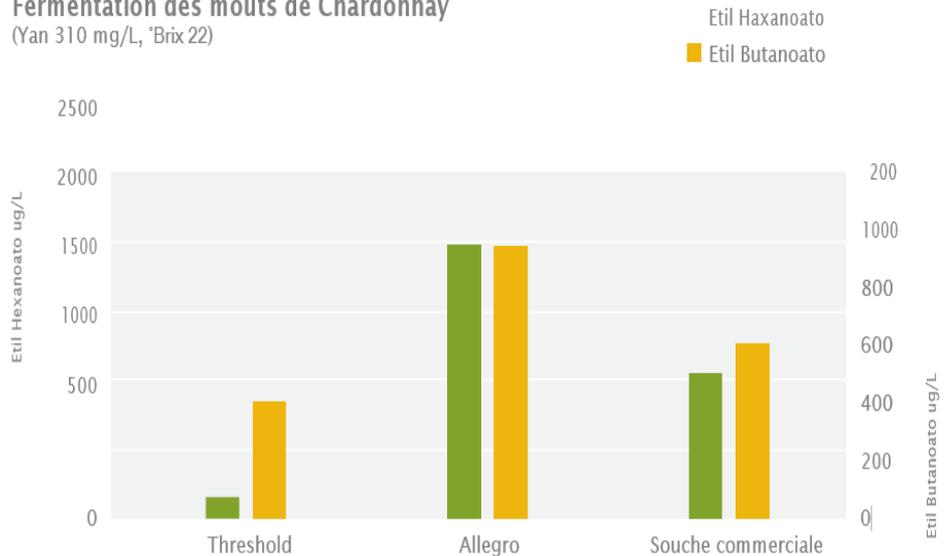
Hexanoate d'éthyle : fruité, floral, ananas, mûre, pomme, fraise.

Butanoate d'éthyle : papaye



Fermentation des moûts de Chardonnay

(Yan 310 mg/L, °Brix 22)



STOCKAGE ET TRANSPORT

Conservez le récipient rempli, avec le sceau original, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore.

MODE D'EMPLOI

Veuillez suivre les instructions de réhydratation pour éviter des fermentations lentes et/ou bloquées.

Instructions de réhydratation :

1. Dans un récipient stérile et inerte, préparer de l'eau non chlorée à 38-42 °C (100- 108 °F) en quantité correspondant à 10 fois le poids de la souche à réhydrater.
2. Mélangez délicatement la souche avec l'eau et laissez réhydrater 20 minutes.
3. Après la réhydratation, commencez à ajouter lentement du moût au levain toutes les 5 minutes pour permettre l'acclimatation. Ne pas diminuer la température du mélange de plus de 5 °C à chaque ajout de moût.
4. Lorsque la température du levain est inférieure à 10 °C plus chaud que le moût à inoculer, ajoutez-le lentement à la cuve de fermentation.

Note : Il n'est pas conseillé d'ajouter la levure sèche directement dans le moût.

PRÉSENTATION ET CONSERVATION

Paquets de 500 g et 10 kg. L'étiquetage de ces emballages comporte toujours la date limite de consommation/de péremption.

Calle La industria 28. Polígono
Entrecarreteras (Haro, La Rioja)
info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

@somosdolmar

Produit par Danstar Ferment pour Dolmar Productos SLU

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit est conforme aux règlements CE 491/2009 et 2019/934 et répond donc à toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX OENOLOGIQUE : Ce produit est conforme au CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE et à ses règles d'hygiène et respecte les normes alimentaires européennes en tant qu'additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques.

NON-OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'en contient pas. NON-IONISATION : Ce produit n'a pas été soumis à un traitement ionisant. Rev : 01/08/2022