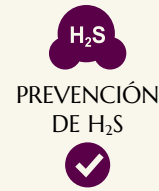




# RENAISSANCE YEAST

## Maestoso | Levadura de vino que previene el H<sub>2</sub>S



PREVENCIÓN DE H<sub>2</sub>S



SIN OGM

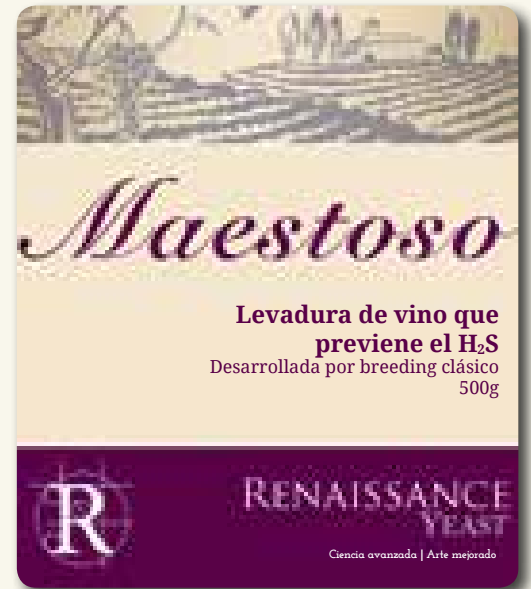


ESPECIES

*S. cerevisiae*

**M**aestoso (*Saccharomyces cerevisiae*) es una cepa de levadura de vino tinto que previene la formación de H<sub>2</sub>S recomendada para la producción de vinos tintos de calidad con gran color y buena estructura. Maestoso proporciona un excelente sabor y aroma en los varietales tintos y es una elección excelente para vinos con mucho cuerpo como los Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Como todas las cepas de levadura de prevención de H<sub>2</sub>S de Renaissance Yeast, Maestoso es una cepa de levadura de vino desarrollada por el método clásico, no OGM, que se ha seleccionado de forma natural por su incapacidad para producir H<sub>2</sub>S durante la fermentación, lo que reduce en gran medida el riesgo de que el H<sub>2</sub>S contamine el vino. Al mismo tiempo, Vivace ayuda a mejorar la complejidad de un vino, y componer notas aromáticas hermosas. En conjunto, estos atributos hacen Maestoso una excelente adición a la paleta de herramientas del enólogo para la composición de su próxima obra maestra.



### *Vigorosa, con carácter, estructurada*



VARIETALES RECOMENDADOS

- Tempranillo
- Graciano
- Cariñena
- Merlot
- Cab. Sauvignon
- Syrah
- Bobal



TASA DE INOCULACION

**0.2-0.35 g/L**



RITMO DE FERMENTACIÓN

**moderado**



INTERVALO DE TEMPERATURAS

**15-31 °C**



TOLERANCIA AL ALCOHOL

**16%**



FACTOR COMPETITIVO

**neutral**



REQUISITOS DE NITRÓGENO

**alto**



PRODUCCION DE ESPUMA

**baja**



SIN GLUTEN



2389 Health Sciences Mall  
Vancouver BC Canada  
V6T 1Z3

+1 604-822-6499  
info@renaissanceyeast.com  
www.renaissanceyeast.com

