



RENAISSANCE YEAST

Maestoso | Levadura que previene la formación de H₂S

Maestoso (*Saccharomyces cerevisiae*) est une souche de levure de vin rouge empêchant la formation de H₂S, recommandée pour la production de vins rouges de qualité, présentant une bonne couleur et une bonne structure. Maestoso apporte la saveur et l'arôme impressionnants aux cépages rouges, et est un excellent choix pour les vins étoffés comme le Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Comme toutes les souches de levure de Renaissance Yeast empêchant la formation de H₂S, Maestoso est une souche de levure de vin, sans OGM développée par culture classique, qui a été naturellement choisie pour son incapacité à produire du H₂S pendant la fermentation. Ceci élimine le risque de détérioration de votre vin dû à la formation de H₂S et renforce sa complexité en ajoutant de belles touches aromatiques. Comme toutes les souches de levure Renaissance Yeast qui empêchent la formation de H₂S, Maestoso est un excellent ajout à la palette d'outils des vignerons pour composer leur prochain chef-d'œuvre.



PRÉVENTION DE LA
FORMATION
DE H₂S



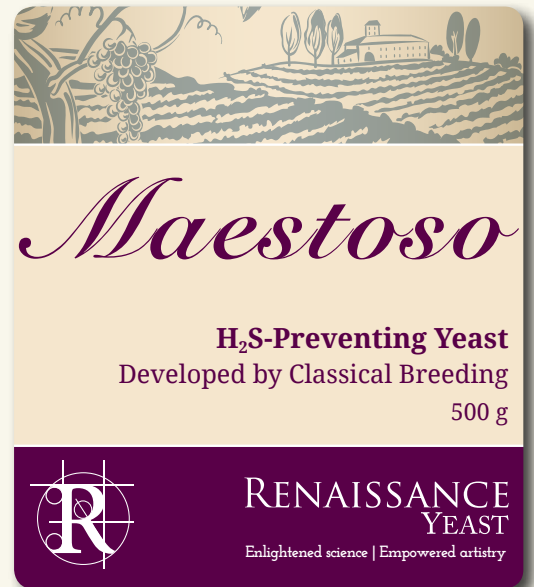
NON-OGM



ESPÈCES



S. cerevisiae



Épicé, doux,, intense



CÉPAGES
RECOMMANDÉS

- Cab. Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Zinfandel
- Petit Verdot



TAUX
D'INOCULATION

0.2-0.35
g/L



FERMENTATION
MODÉRÉE

modérément



PLAGE DE
TEMPÉRATURES

15-31 °C



TOLÉRANCE
À L'ALCOOL

16%



FACTEUR
CONCURRENTIE

neutre



EXIGENCES
D'AZOTE

moyennement
élevée



PRODUCTION
DE MOUSSE

faible



SANS
GLUTEN



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

Une science avisée | Un art maîtrisé

