

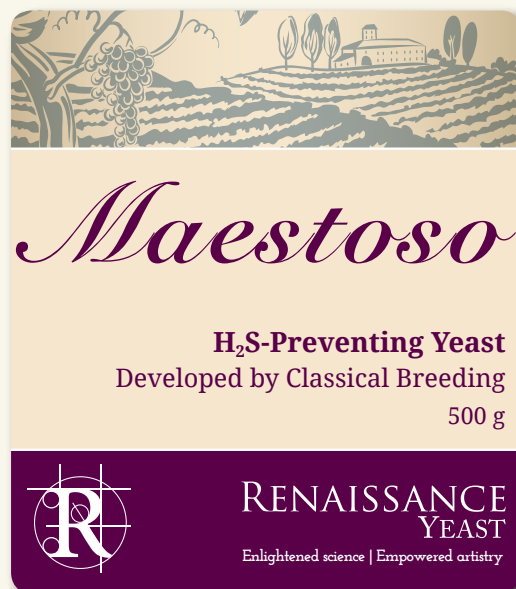


RENAISSANCE YEAST

Maestoso | Lievito Enologico anti-H₂S

Maestoso (*Saccharomyces cerevisiae*) è un ceppo anti-H₂S per vini rossi consigliato per la produzione di rossi di qualità con buona struttura e colore intenso. Maestoso offre un sapore e un aroma imponenti nelle varietà di rosso ed è una scelta eccellente per i vini corposi come Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Dolcetto e Primitivo.

Come tutti i ceppi di lieviti anti-H₂S di Renaissance Yeast, Maestoso è un ceppo di lievito enologico non-OGM ed ottenuto mediante incrocio classico, naturalmente selezionato per la sua incapacità di produrre H₂S durante la fermentazione. Il rischio che l'H₂S alteri il vino è quindi eliminato ed è in grado di esaltarne la complessità nella composizione di splendide note aromatiche. Simile a tutti i ceppi di lieviti anti-H₂S di Renaissance Yeast, Maestoso è quel tocco in più nella tavolozza di colori del produttore per creare il suo prossimo capolavoro.



Corposo, pieno, strutturato



VARIETÀ
CONSIGLIATE

- Cab. Sauvignon
- Merlot
- Nero d'Avola
- Primitivo
- Dolcetto

TASSO DI INOCULO	TEMPO DI FERMENTAZIONE	INTERVALLO DI TEMPERATURA	TOLLERANZA ALCOL
0.2-0.35 g/L	moderato	15-31 °C	16%
FATTORE KILLER	REQUISITI AZOTO	FORMAZIONE DI SCHIUMA	SENZA GLUTINE
nuetro	alto	basso	

2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

