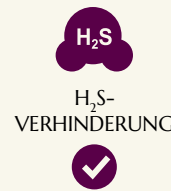


RENAISSANCE YEAST

Maestoso | H₂S-verhindernde Hefe



H₂S-
VERHINDERUNG



GENTECHNIKFREI

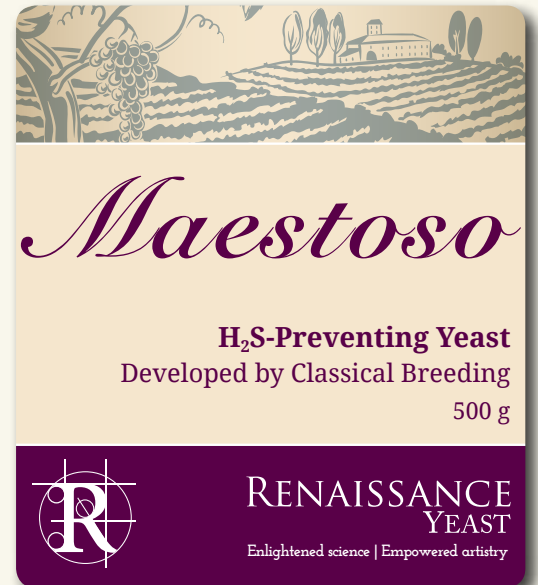


SORTEN

S. cerevisiae

Maestoso (*Saccharomyces cerevisiae*) ist ein H₂S-verhindernder Rotweihfestamm, der für die Herstellung hochwertiger Rotweine mit reiner Farbe und guter Struktur empfohlen wird. Maestoso sorgt für ein ausgezeichnetes Bouquet bei Rotweinsorten und ist eine ausgezeichnete Wahl für vollmundige Weine, wie z. B. Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Wie auch die anderen H₂S-verhindernden Stämme von Renaissance Yeast, wurde Maestoso auf klassische Art und Weise entwickelt, ein gentechnikfreier Weinhefestamm, der auf seine Unfähigkeit hin, während der Weingärung H₂S zu produzieren, ausgewählt wurde. Das beseitigt das Risiko des Verderbens Ihres Weines durch H₂S und es verbessert die Komplexität bei der Zusammenstellung aromatischer Noten. Ähnlich wie auch alle anderen H₂S-verhindernde Hefestämme von Renaissance Yeast, stellt Maestoso eine ausgezeichnete Ergänzung der Werkzeuge für die Weinhersteller zur Komposition ihres nächsten Meisterwerks dar.



Kräftig, vollmundig, strukturiert



EMPFOHLENE
SORTEN

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



EINIMPFUNGS-
MENGE

**0.2-0.35
g/L**



GÄRUNGS-
GESCHWINDIGKEIT

moderat



TEMPERATUR-
BEREICH

15-31 °C



ALKOHOLTOL-
ERANZ

16%



WETTBEWERB-
SWERBSFAKTOR

neutral



NITROGENAN-
FORDERUNGEN

**mittel-
hoch**



SCHAUM
PRODUKTION

gering



GLUTENFREI



2389 Health Sciences Mall
Vancouver BC Canada
V6T 1Z3

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

