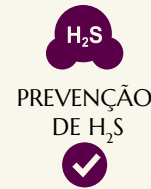


# RENAISSANCE YEAST

## Maestoso | Levedura de prevenção de H<sub>2</sub>S



PREVENÇÃO  
DE H<sub>2</sub>S



SEM OGM

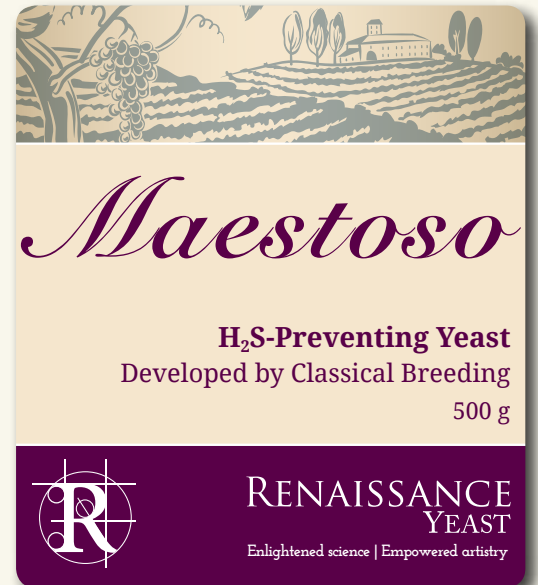


ESPÉCIE

*S. cerevisiae*

**Maestoso** (*Saccharomyces cerevisiae*) é uma estirpe de levedura de prevenção de H<sub>2</sub>S de vinho tinto recomendada para a produção de vinhos tintos de qualidade com cor intensa e boa estrutura. A Maestoso proporciona um sabor e aroma impressionantes em tintos varietais e constitui uma opção excelente para vinhos encorpados, como Touriga Nacional, Tinta Roriz e Trincadeira.

Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H<sub>2</sub>S da Renaissance Yeast, a Maestoso é uma casta de leveduras de vinhos sem OGM, desenvolvida de forma clássica, que tem sido selecionada naturalmente pela sua incapacidade de produzir H<sub>2</sub>S durante a fermentação. Deste modo, é eliminado o risco de o H<sub>2</sub>S estragar o seu vinho, salientando a sua complexidade na composição de belas notas aromáticas. Conforme sucede com todas as castas de leveduras de prevenção de H<sub>2</sub>S da Renaissance Yeast, a Maestoso constitui um excelente acréscimo à gama de ferramentas do vinicultor para compor a sua próxima obra-prima.



### *Vigoroso, pleno, estruturado*



VARIETAIS  
RECOMENDADOS

- Touriga Nacional
- Tinta Roriz
- Trincadeira
- Cab. Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Petit Verdot

TAXA DE INOCULAÇÃO	VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO	INTERVALO DE TEMPERATURA	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL
<b>0.2-0.35 g/L</b>	<b>moderado</b>	<b>15-31 °C</b>	<b>16%</b>
FATOR COMPETITIVO	REQUISITOS DE NITROGÉNIO	PRODUÇÃO DE ESPUMA	SEM GLÚTEN
<b>neutra</b>	<b>alta</b>	<b>baixa</b>	

2389 Health Sciences Mall  
Vancouver BC Canada  
V6T 1Z3

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

