









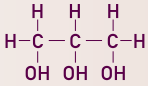



RENAISSANCE YEAST

Maestoso

Uma levedura para vinhos tintos arrojadados e frutados, com uma cor e estrutura tânica intensa.

O tempo de fermentação da Maestoso permite períodos de maceração mais longos, que, quando combinado com a sua capacidade de promover a extração de polifenóis, produz vinhos de uma cor estável e com estrutura tânica. A Maestoso preserva a acidez natural do sumo para um carácter prolongado, refrescante, com notas de fruta fresca e uma sensação vivaz que se prolonga até às notas finais.

Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA IDEAL	TOLERÂNCIA AO FRIO	TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	REQUISITOS DE NITROGÉNIO	FENOTIPO KILLER	FLOCULAÇÃO
Moderada	18-25°C	15°C	16%	Moderado a Alto	Neutro	Alta
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$		VA			
DOSAGEM	FATOR DE CONVERSÃO*	GLICEROL	ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE SO ₂	PRODUÇÃO DE H ₂ S	PRODUÇÃO DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.6 g/L *	7-9 g/L	< 0.4 g/L	Muito baixa	Nenhuma	Moderada

Aplicações

A Maestoso realça os aromas e sabores de frutos silvestres, amoras, e frutos secos em vinhos encorpados como o Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel e Petit Verdot.

Notes

Recomenda-se suplementos de nitrogénio no 1/3 inicial de fermentação.

* Gramas de açúcar necessários para produzir 1% álcool (v/v). Varia dependendo da composição de açúcar e nutrientes do mosto e das condições ambientais.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY