

RENAISSANCE YEAST

Maestoso

Levadura para vinos tintos intensos y afrutados con color intenso y estructura tánica.

El tiempo moderado de fermentación de Maestoso permite periodos de maceración más prolongados que, cuando se combina con su capacidad para promover la extracción polifenólica, produce vinos de color estable y estructura tánica. Maestoso mantiene la acidez natural del mosto para un carácter frutal sostenido, brillante, fresco y una vívida sensación de retrogusto que perdura en el paladar.

Características Técnicas

						
CINÉTICA	TEMPERATURA ÓPTIMA	TOLERANCIA AL FRÍO	TOLERANCIA AL ALCOHOL	REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO	FENOTIPO KILLER	FLOCULACIÓN
<i>Moderada</i>	18-25°C	15°C	15%	<i>Moderado a alto</i>	<i>Neutral</i>	<i>Alta</i>
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$	$\begin{array}{c} \text{H} & \text{H} & \text{H} \\ & & \\ \text{H}-\text{C} & -\text{C} & -\text{C}-\text{H} \\ & & \\ \text{OH} & \text{OH} & \text{OH} \end{array}$	VA			
DOSIFICACIÓN	FACTOR DE CONVERSIÓN*	GLICEROL	ACIDES VOLÁTIL	PRODUCCIÓN DE SO ₂	PRODUCCIÓN DE H ₂ S	PRODUCCIÓN DE ESPUMA
0.2-0.35g/L	16.6 g/L *	7-9 g/L	< 0.4 g/L	<i>Muy baja</i>	<i>Nula</i>	<i>Moderada</i>

Aplicaciones

Maestoso subraya los aromas y sabores de frutos rojos, zarzamoras y frutos secos en vinos de cuerpo entero, tales como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel y Petit Verdot.

Notas

La suplementación de nitrógeno es recomendable durante el 1/3 inicial de la fermentación.

* Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo del azúcar y composición nutricional del mosto y de las condiciones ambientales.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY