




RENAISSANCE YEAST

Maestoso

Hefe für lebendige, fruchtige Rotweine mit intensiver Farbe und Tanninstruktur.

Gemäßigtes Gärtempo des Maestoso lässt dank der längeren Maischezeiten zusammen mit seiner Fähigkeit, der Polyphenol-Extraktion zu fördern, Weine mit einer stabilen Farbe und Tanninstruktur erzeugen. Maestoso behält die natürliche Säure des Saftes durch eine nachhaltige, helle, frische Fruchtausprägung bei und verleiht ein lebendiges Gefühl am Gaumen, das im Nachgeschmack nachhaltig bleibt.

Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>gemäßigt</i>	18-25°C	15°C	16%	<i>gemäßigt bis zu hoch</i>	<i>neutral</i>	<i>hoch</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSIERUNG	UMWANDLUNGS-FAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ -PRODUKTION	H ₂ S-PRODUKTION	SCHAUMER-ZEUGUNG
0.2-0.35g/L	16.6 g/L *	7-9 g/L	< 0.4 g/L	<i>sehr niedrig</i>	<i>keine</i>	<i>gemäßigt</i>

Anwendungen

Maestoso verstärkt die Aromen und Geschmacksrichtungen von roten Beeren, schwarzen Beeren und getrockneten Früchten in vollmundigen Weinen wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel und Petit Verdot.

Notes

Die Stickstoffergänzung wird während der ersten 1/3 des Gärungsvorganges empfohlen.

* Zuckermenge benötigt zur Herstellung von 1% Alkohol (v/v) in Gramm. Je nach der Zucker- und Nährstoffzusammensetzung im Most und Umgebungsbedingungen.



ENLIGHTENED SCIENCE | EMPOWERED ARTISTRY