









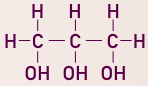




RENAISSANCE YEAST

Maestoso

Levure pour des vins fruités et exubérants avec des couleurs intenses et une structure tannique.

Le tempo modéré de fermentation de Maestoso permet des périodes de macération plus longues, et lorsque combiné avec sa capacité de renforcer l'extraction polyphénolique, produit des vins avec une couleur stable et une structure tannique. Maestoso conserve l'acidité naturelle du jus pour un caractère fruité, frais, éclatant et soutenu et une sensation vive dans le palais laissant tout de même un arrière-goût.

Caractéristiques Techniques

						
CINÉTIQUE	TEMPÉRATURE OPTIMALE	TOLÉRANCE AU FROID	TOLÉRANCE À L'ALCOOL	BESOINS EN AZOTE	PHÉNOTYPE DE TYPE KILLER	FLOCCULATION
Moyenne	18-25°C	15°C	16%	Moyens à Élevés	Neutre	Élevée
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGE	FACTEUR DE CONVERSION	GLYCÉROL	ACIDITÉ VOLATILE	PRODUCTION DE SO ₂	PRODUCTION DE H ₂ S	PRODUCTION DE MOUSSE
0,2-0,35g/L	16,6 g/L *	7-9 g/L	< 0,4 g/L	Très Faible **	Aucune	Moyenne

Applications

Maestoso enrichit les arômes et saveurs des baies rouges, des baies noires, et des fruits séchés dans les vins corsés tels que Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel et Petit Verdot.

Notes

L'ajout d'azote est recommandé durant le 1/3 de la phase initiale de la fermentation.

*Grammes de sucre nécessaires pour produire 1 % alcool (v/v). Varie selon le sucre et la composition nutritionnelle du moût et les conditions environnementales.



SCIENCE ILLUMINÉE | ART AUTORISÉ