

RENAISSANCE YEAST

Maestoso

Lievito consigliato per la produzione di vini rossi di qualità con buona struttura e colore intenso.

Maestoso ha una moderata cinetica di fermentazione. Questo permette un aumento del periodo di macerazione, e che, se abbinato alla capacità di promuovere l'estrazione polifenolica, porta alla produzione di vini con un colore intenso e una struttura tannica. Maestoso è in grado di mantenere inalterata l'acidità del succo donando un retrogusto di frutta fresca e una buona piacevolezza al palato a tutte le varietà.

Caratteristiche Tecniche

						
CINETICA	INTERVALLO OTTIMALE DI TEMPERATURA	TOLLERANZA AL FREDDO	TOLLERANZA ALL'ALCOL	FABBISOGNO DI AZOTO	FATTORE KILLER	FLOCCULAZIONE
Moderata	18-25°C	15°C	16%	Da moderato a alto	Neutro	Alta
	$\text{°Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSAGGIO	FATTORE DI CONVERSIONE	GLICEROLO	ACIDITÀ VOLATILE	PRODUZIONE DI SO ₂	PRODUZIONE DI H ₂ S	FORMAZIONE DI SCHIUMA
0,2-0,35g/L	16,6 g/L *	7-9 g/L	Medio - Bassa	Molto bassa	Nessuna	Moderata

Applicazioni

Maestoso esalta i profumi e gli aromi di frutti rossi, frutti neri e frutta secca in vini corposi come il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Nero d'Avola, il Primitivo, il Petit Verdot e il Dolcetto.

Note

L'apporto di composti azotati è raccomandata nella parte iniziale fino ad un terzo della fermentazione.

* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcool (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti e dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.



UNA SCIENZA ILLUMINATA | UN'ARTE RAFFINATA