




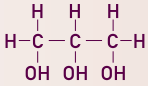

RENAISSANCE YEAST

Maestoso

Hefe für, fruchtige Rotweine mit intensiver Farbe und Tanninstruktur.

Das gemäßigtere Gärtempo des Maestoso Stammes lässt dank der längeren Maischestandzeiten gemeinsam mit seiner Fähigkeit, die Polyphenol-Extraktion zu fördern, Weine mit einer stabilen Farbe und Tanninstruktur entstehen. Maestoso behält die natürliche Säure des Mostes und garantiert dadurch einen, frischen Fruchtcharakter mit langem Abgang.

Technische Eigenschaften

						
KINETIK	OPTIMALE TEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL-TOLERANZ	STICKSTOFF-BEDARF	KILLER-PHÄNOTYP	FLOCKUNG
Mäßig	18-25°C	15°C (nach Gärstart)	16%	mäßig bis hoch	neutral	hoch
	°Bx→ABV		VA			
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	sehr niedrig	keine	mäßig

Anwendungen

Der Maestoso Stamm fördert Aromen nach roten Beeren, schwarzen Beeren und getrockneten Früchten in kräftigen Weinen wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel und Petit Verdot.

Notes

Die Stickstoffzugabe wird während des ersten 1/3 der Gärung 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