



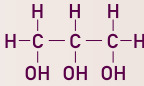


RENAISSANCE YEAST

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.

Eigenschaften/ Anwendung:

						
KINETIK	OPTIMALE GÄRTEMPERATUR	KÄLTETOLERANZ	ALKOHOL TOLERANZ	STICKSTOFF BEDARF	KILLER PHÄNOTYP	FLOCKUNG
<i>mäßig</i>	18-25°C	15°C (Gärbeginn)	16%	<i>mäßig bis hoch</i>	<i>neutral</i>	<i>hoch</i>
	$^{\circ}\text{Bx} \rightarrow \text{ABV}$					
DOSIERUNG	UMWANDLUNGSFAKTOR*	GLYCERIN	FLÜCHTIGE SÄURE	SO ₂ PRODUKTION	H ₂ S PRODUKTION	SCHAUMBILDUNG
20-35 g/hl	16,6 g/L *	7-9 g/L	< 0,4 g/L	<i>sehr niedrig</i>	<i>keine</i>	<i>mäßig</i>

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.

Anmerkung

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