

Tintos



Levadura para vinos tintos intensos y afrutados con color intenso y estructura tánica

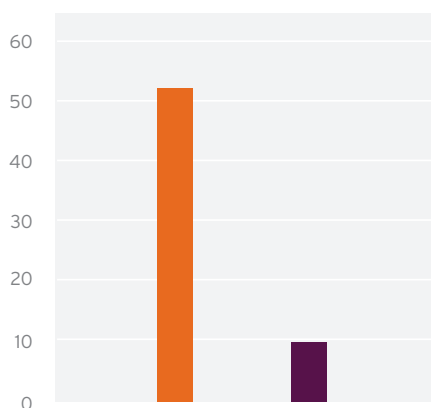
El tiempo moderado de fermentación de Maestoso permite períodos de maceración más prolongados que, cuando se combina con su capacidad para promover la extracción polifenólica, produce vinos de color estable y estructura tánica. Maestoso mantiene la acidez natural del mosto para un carácter frutal sostenido, brillante, fresco, y una sensación vívida de retrogusto que perdura en el paladar. Maestoso combina perfectamente con Merlot de estilo internacional y mucho cuerpo, dado que su perfil aromático se basa en frutos negros concentrados (mora, ciruela). Los tiempos de maceración más largos también fomentan su textura aterciopelada de taninos y darán más brillo a la acidez y la longitud. Esta cepa es ideal para uvas como Tempranillo, porque Maestoso añadirá intensidad a su perfil aromático. Maestoso es compatible con fermentación maloláctica (FML).

Variedades recomendadas:

- Merlot
- Tempranillo
- Graziano
- Bobal

SO₂ Total
ppm

■ Levadura Comercial
■ Maestoso



Muy baja producción de SO₂ total por parte de Maestoso, con prevención de H₂S, en comparación con una levadura convencional en fermentaciones de mosto de Merlot. (Yan 300 mg/L, Brix 25 °).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada
Temperatura óptima	18 °C - 25 °C
Tolerancia al frío*	15 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios - Altos
Factor Killer	Neutro
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,6 g/L
Glicerol	7,0-9,0 g/L
Acidez Volátil	Moderada
Producción de SO₂	Muy Baja
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Moderada

Niveles de YAN (Nitrógeno):

Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.