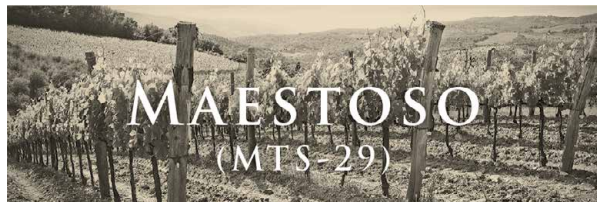


Vini Rossi



Ceppo adatto per la produzione di vini rossi con buona struttura e colori intensi.

- Velocità di fermentazione moderata per un'estrazione polifenolica ottimale e lo sviluppo di una buona struttura tannica.
- Previene la formazione di H₂S.
- Mantiene l'acidità naturale del mosto.
- Promuove la FML con bassa produzione di TSO₂, preservando l'acido malico.

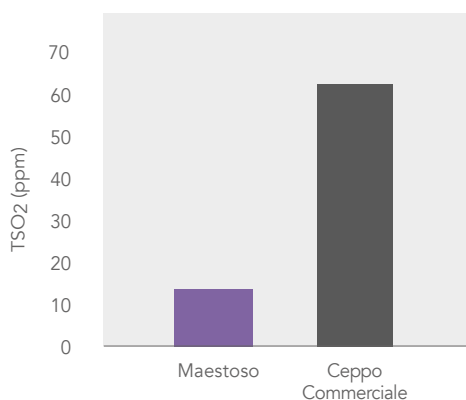
Maestoso è una scelta eccellente per vini corposi come il Merlot o il Montepulciano, in quanto il suo profilo aromatico è focalizzato sui frutti neri (mora e prugna). Questo ceppo dona un retrogusto di frutta fresca garantendo piacevolezza al palato nelle diverse varietà.

Varietà consigliate:

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Negroamaro
- Primitivo
- Montepulciano
- Shiraz

Produzione di TSO₂ durante la fermentazione

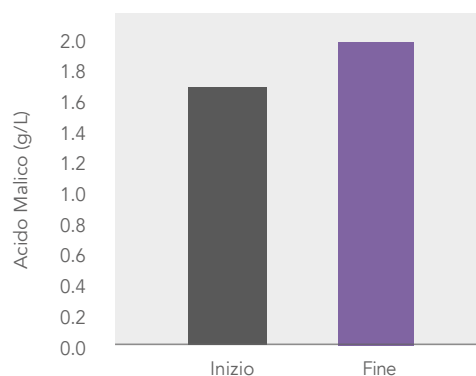
Merlot | Brix 25°Bx | 20°C | APA 300 mgN/L



Produzione di TSO₂ del ceppo Maestoso con prevenzione della formazione di H₂S comparato ad un ceppo commerciale.

Preservazione dell'acido malico in fermentazione

Merlot | Brix 25°Bx | 20°C | APA 300 mgN/L



Maestoso preserva la naturale acidità del mosto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	18 °C - 25 °C
Temperatura minima*	15 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato - Alto
Fattore killer	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.6 g/L
Glicerolo	7.0 - 9.0 g/L
Acidità volatile	Moderata
Produzione di SO ₂	Molto bassa
Produzione di H ₂ S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Moderata

Livelli di APA (mgN/L):	
Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

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

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.