

Maestoso™ (MTS-29)



Variedades Recomendadas

- ✓ Tempranillo
- ✓ Graciano
- ✓ Merlot
- ✓ Bobal
- ✓ Syrah
- ✓ Pinot Noir



PARA VINOS TINTOS CON CUERPO, AFRUTADOS E INTENSOS

Maestoso™ deriva de la cuidadosa selección de cepas aromáticas específicas para tintos, con un componente afrutado persistente e intenso, y una estructura tánica que perdura en el tiempo y se compenetra bien con el perfil organoléptico del vino.

Esta cepa es ideal para vinos de maceración prolongada, con un perfil polifenólico intenso y también de crianza en madera. En boca destaca por su buena integración de los taninos, aportando gran sedosidad y persistencia.

Gracias a la conservación del ácido málico y a la muy baja producción de anhídrido sulfuroso, Maestoso™ mantiene una buena frescura y favorece el inicio de la fermentación maloláctica. La cinética es moderada y adecuada para maceraciones prolongadas. La producción de acidez volátil es siempre muy contenida, incluso con largas crianzas.

Ventajas clave



H₂S-prevencción de la levadura

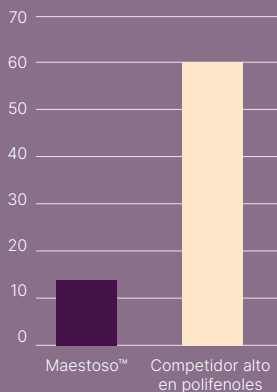
- ✓ Aromas a frutos negros
- ✓ Suavidad y redondez
- ✓ Favorece la fermentación maloláctica



Destacan los aromas a frutas negras, especialmente arándanos y ciruelas.

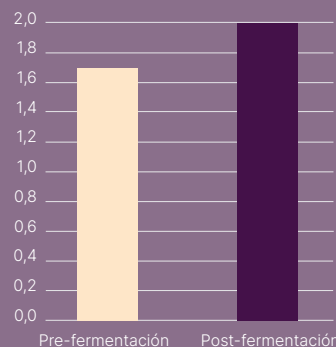
Producción de SO₂T(ppm) durante la fermentación

Producción muy baja de SO₂ de Maestoso con prevención de H₂S en comparación con la cepa comercial en fermentaciones de mosto de Merlot (NFA 300 mg/L, Brix 25, 20°Celsius).



Ácido málico (g/L) Conservación durante la fermentación

Maestoso™ preserva la acidez natural de los mostos. Fermentaciones de mosto de Merlot (NFA 300 mg/L, Brix 25, 20°Celsius).



Características Técnicas

Cinética	Moderada	■■■■■
Temperatura Óptima	18 °C a 25 °C	
Resistencia al Frío*	15 °C	
Tolerancia al Alcohol	16% vol.	
Necesidades Nitrógeno	Moderada a Alta	■■■■■
Factor Killer	Neutral	

Floculación	Alta	■■■■■
Glicerol	7,0-9,0 g/L	
Acidez Volátil	Moderade	■■■■■
Producción SO ₂	Muy baja	■■■■■
Producción H ₂ S**	No-Detectable	■■■■■
Producción Espuma	Moderada	■■■■■

* Una vez establecida la fermentación activa.

** Por debajo del umbral de percepción en las condiciones probadas.