

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per la sua capacità di esaltare sapori ed aromi varietali dei vini rossi.

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Francia

maurivin™



BP 725

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

BP 725 è noto per la sua capacità di esaltare il sapore varietale dei vini rossi incrementando l'estrazione del colore e minimizzando la perdita di colore durante la fermentazione. BP 725 può anche apportare aromi del lievito, anche se sono delicati, consentendo al frutto varietale di dare un forte apporto.

TASSO DI FERMENTAZIONE

BP 725 presenta una breve fase di latenza ed è un forte fermentatore ad alte temperature di 18-30°C (65-85°F). BP 725 mostra un tasso di fermentazione medio e costante a temperature basse.

FABBISOGNO DI AZOTO

BP 725 è considerato un consumatore da moderato ad alto di azoto. Durante la fermentazione di succhi fortemente chiarificati (pochi solidi) con un alto potenziale alcolico, un apporto di azoto (100mg DAP/L) o di attivante di fermentazione Mauriferm è consigliato per garantire una fermentazione sana.

APPLICAZIONI

BP 725 è ideale per la vinificazione di rosso varietale. Con la sua capacità di esaltare il colore e la sua alta tolleranza alcolica, BP 725 è spesso usato per vitigni rossi fruttati, come Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache e Merlot.

TOLLERANZA ALCOLICA

BP 725 mostra un'elevata tolleranza alcolica fino al 16% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente meno di 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

BP 725 è un ceppo a bassa produzione di schiuma, adatto per la fermentazione in botte



AZIONE KILLER

BP 725 ha un'azione killer

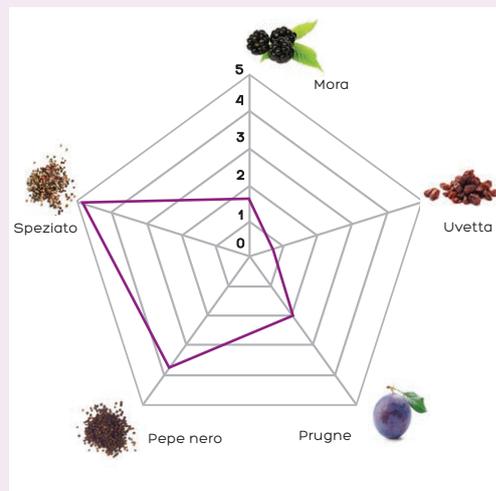


FLOCCULAZIONE

BP 725 mostra eccellenti proprietà di sedimentazione



APPORTO AL VINO



Ricerca svolta dai professori G. Skurray & T. Walsh dell'Università di Western Sydney, Australia (2006)