

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os sabores e aromas varietais dos vinhos tintos

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS

França

BP 725

informação de produto

maurivin™



adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A BP 725 é conhecida pela sua capacidade de melhorar o sabor varietal dos vinhos tintos através de uma maior extração de cor e uma perda mínima de cor durante a fermentação. A BP 725 pode também contribuir com aromas de levedura, embora naturalmente subtils, permitindo que a fruta varietal dê um forte contributo.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A BP 725 tem uma curta fase de latência e é um fermentador forte a temperaturas mais quentes de 18-30 °C. A BP 725 apresenta uma taxa de fermentação média e constante a temperaturas mais frias.

NECESSIDADES DE AZOTO

A BP 725 é considerada um consumidor moderado a elevado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100 mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm™ para garantir uma fermentação saudável.

APLICAÇÕES

A BP 725 é ideal para a produção de vinho tinto varietal. Com a sua capacidade de realçar a cor e possuir uma elevada tolerância ao álcool, a BP 725 é frequentemente utilizada para tintos varietais frutados, tais como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache e Merlot.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A BP 725 apresenta uma elevada tolerância ao álcool de até 16% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

A BP725 é uma variedade com baixa formação de espuma, adequada para fermentação em barris



ATIVIDADE KILLER

A BP725 é sensível à atividade killer

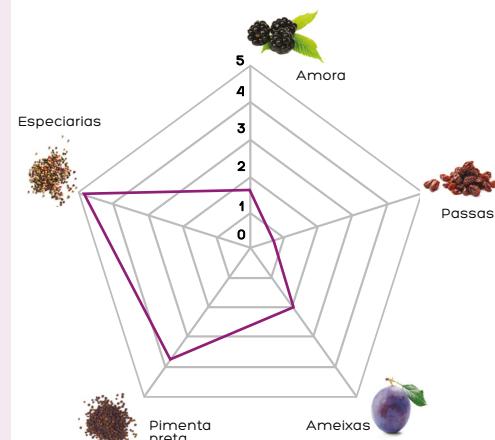


FLOCULAÇÃO

A BP 725 apresenta excelentes propriedades de sedimentação



CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Investigação realizada pelo Professor G. Skurray e T. Walsh, da Universidade de Western Sydney, Austrália (2006)

A informação apresentada baseia-se na nossa investigação e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser legalmente responsabilizado.

© 2025 AB MAURI / Date: Outubro 2025 / www.abbiotek.com

ABBiotek
PARTNERS IN FERMENTATION™

A business division of AB MAURI