

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar la tipicidad varietal de vinos tintos

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Francia

maurivin™



BP 725

información del producto

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

CONTRIBUCIÓN AL VINO

BP 725 se caracteriza por su capacidad para potenciar la tipicidad varietal de los vinos tintos y respetar la fracción de color con pérdidas mínimas durante la fermentación. BP 725 también puede contribuir sutilmente a la fracción aromática, permitiendo que la fruta varietal aporte una fuerte contribución.

TASA DE FERMENTACIÓN

BP 725 tiene una fase de latencia corta y es un fermentador fuerte a temperaturas altas de 18-30°C (65-85°F). BP 725 tiene una tasa de fermentación media constante a temperaturas más frías.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

BP 725 tiene necesidades nutricionales de moderadas a altas. Para la fermentación de zumo altamente clarificado (sólidos bajos) de alcohol de alto potencial se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

APLICACIONES

BP 725 es ideal para la elaboración de tintos varietales. Debido su capacidad de potenciar el color y su tolerancia alcohólica alta, BP 725 se usa a menudo para tintos varietales de corte afrutado, tales como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

BP 725 tiene una alta tolerancia alcohólica de hasta el 16% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

BP725 es una cepa con baja formación de espuma apta para la fermentación en barril



ACTIVIDAD KILLER

La BP725 es sensible a la actividad killer

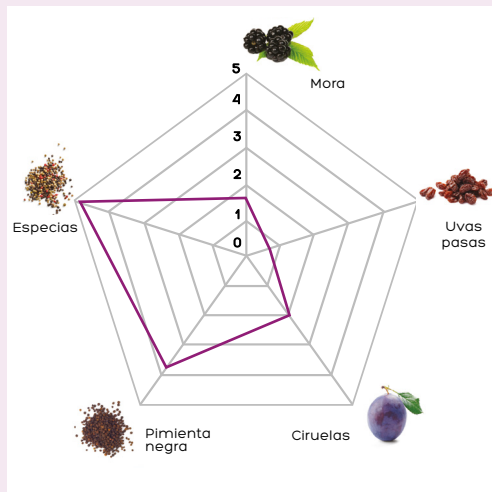


FLOCULACIÓN

BP 725 cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



CONTRIBUCIÓN AL VINO



Estudio realizado por el profesor G. Skurray & T. Walsh, de la University of Western Sydney, Australia (2006)