

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

BP 725

información del producto

maurivin™



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

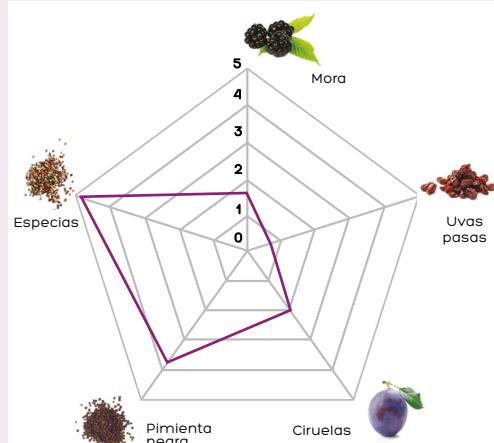


FLOCULACIÓN

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)

La información presentada se basa en nuestros estudios y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Los datos aquí presentados no constituyen una garantía legalmente vinculante para el fabricante.