

PRODUKT☆

Eine reine, aktive Trockenhefe, selektioniert um rebsortentypische Geschmacks- und Aromenkomponenten in Rotweinen zu verstärken.

TYP

Saccharomyces cerevisiae

HERKUNFT

Frankreich

BP 725

Produktinformation

maurivin™



geeignet für

DIREKTAUFSTELLUNG

BEITRAG ZUM WEIN

BP 725 ist bekannt für ihre Fähigkeit, die typischen Geschmacksmerkmale und die Farbextraktion in Rotweinen zu verstärken. Mögliche Farbverluste bei der Gärung werden minimiert. Die Hefe setzt subtile Aromen frei, was auch den typischen Rebsortencharakter stärkt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

BP 725 hat eine kurze Eingewöhnungsphase und zeigt ein kräftiges Gärverhalten bei Temperaturen von 18 – 30 °C. BP 725 vergärt etwas verhaltener bei kühleren Temperaturen.

STICKSTOFFBEDARF

BP 725 hat einen mittleren bis hohen Stickstoffbedarf. Wenn ein stark vorgeklärter Most oder ein hoher potentieller Alkoholgehalt vorliegt, ist eine Stickstoffzugabe (100mg DAP/L) oder ein Hefenährstoff aus der Pinnacle-Linie erforderlich, um eine problemlose Vergärung zu gewährleisten.

ANWENDUNGEN

BP 725 ist bestens für rebsortentypische Rotweine geeignet. Durch intensive Farbextraktion und hohe Alkoholtoleranz wird BP 725 oft für die roten Sorten Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache und Merlot eingesetzt.

ALKOHOLTOLERANZ

BP 725 hat eine hohe Alkoholtoleranz bis zu 16 %Vol.

FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L

SCHAUMBILDUNG

BP 725 produziert nur wenig Schaum und ist somit für die Vergärung im Faß geeignet.

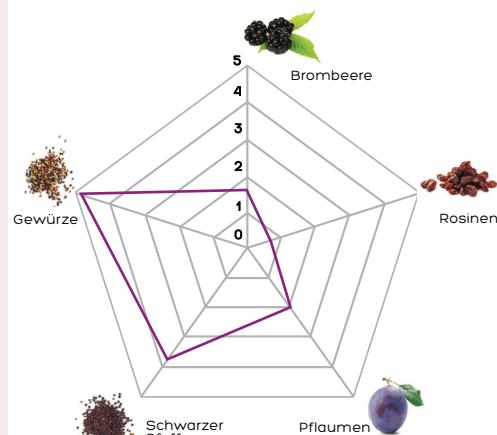
KILLERAKTIVITÄT

BP 725 ist killersensitiv

AUSFLOCKUNG

BP 725 zeigt ein exzellentes Absetzverhalten

BEITRAG ZUM WEIN



Forschungsarbeit an der Universität Sidney, Australien durch Prof. G. Skurray & T. Walsh (2006)

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Forschungsergebnissen und kommerziellen Tests und bieten eine allgemeine Bewertung der Produktleistung. Nichts, was hierin enthalten ist, stellt eine Garantie dar, für die der Hersteller rechtlich verantwortlich gemacht werden kann.

© 2025 AB MAURI / Datum: Oktober 2025 / www.abbiotek.com