

## 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.



adatto per il  
**LANCIO DIRETTO**

### 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

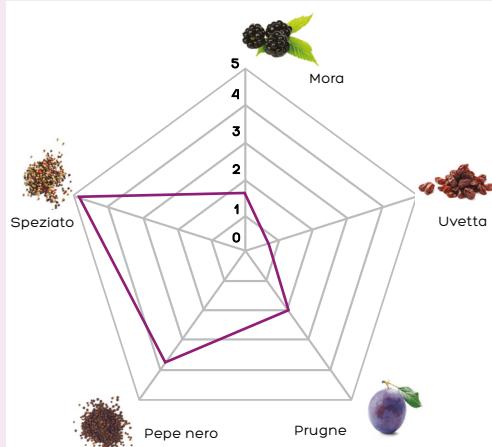


### FLOCCULAZIONE

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)

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini della garanzia, per cui il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2025 AB MAURI / Data: Ottobre 2025 / [www.abbiotek.com](http://www.abbiotek.com)