

MAURIVIN BP 725



PRODUTO

A levedura pura, seca, ativa, para vinho, selecionada pela sua capacidade de melhorar os sabores e aromas varietais dos vinhos tintos.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

ORIGEM

França.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

BP 725 tem uma fase de latência curta e é um fermentador poderoso a temperaturas mais altas de 18-30°C. BP725 apresenta uma taxa de fermentação média e constante sob temperaturas mais baixas.

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

BP 725 exibe uma tolerância álcool de até 16% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FLOCULAÇÃO

BP 725 exibe propriedades de sedimentação excelentes.

ATIVIDADE KILLER

BP 725 é uma cepa sensível ao fator Killer.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

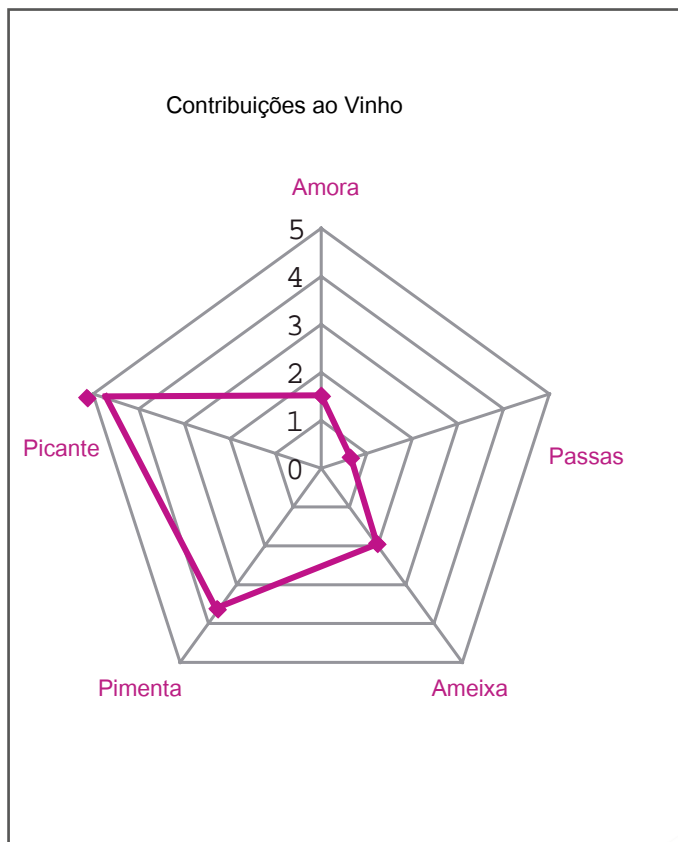
É uma cepa de baixa formação de espuma, adequada para a fermentação em barricas.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

BP 725 é notável por sua capacidade de realçar o sabor varietal dos vinhos tintos, aumenta a extração de cor e diminui a perda de cor durante a fermentação. BP 725 pode contribuir com aromas de levedura, ainda que de maneira sutil, permitindo forte contribuição varietal.

APLICAÇÕES

BP 725 é ideal para elaboração de variedades de tinto. Devido a sua capacidade de melhorar a cor e de alta tolerância de álcool, BP 725 é frequentemente utilizada para as variedades de uvas tintas como Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache e Merlot.



GRÁFICO

Consumo de frutose na etapa final de fermentação.