



BP 725

Specificità tecnica

Prodotto

Lievito secco attivo da vinificazione.
Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Genere/Specie

Saccharomyces cerevisiae

Origine

Francia

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 18 ed i 30°C
Fase di latenza : breve
Vigore : ceppo molto vigoroso
Fabbisogni azotati : elevati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 15.5 % (v/v)
Produzione di acidità volatile : debole
Consumo di acido malico : debole
Produzione di SO₂ : debole
Produzione di spuma : debole
Flocculazione : ottima
Attività Killer: Sensibile

Confezioni : 500 g sotto vuoto.

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dall'umidità.

Dose di utilizzo : 20 g/hl per vino rosso, 30 g/hl per vino bianco, 40 g/hl per mosti chiarificati.

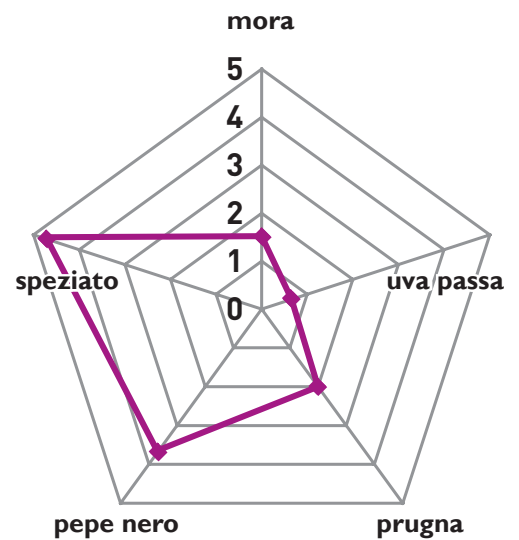
Contributo al vino

Maurivin BP 725 ha un' elevata propensione all'estrazione di composti dalle bucce, grazie a specifiche attività enzimatiche, unitamente al basso adsorbimento di colore delle pareti del lievito.

Applicazioni

Maurivin BP 725 è particolarmente indicato per l'elaborazione di vini rossi di pregio e struttura come Sirah, Cabernet Sauvignon, Negroamaro, Montepulciano.

Contributo al vino



Ricerca condotta da G. Skurray e T. Walsh, University of Western Sydney, Australia (2006).