

BP 725

Especificaciones técnicas

Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por su capacidad de realzar los sabores y aromas varietales de vinos tintos.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

Francia.

Tasa de fermentación

BP 725 tiene una fase de demora corta y es un fermentador poderoso a temperaturas más cálidas de 18-30°C (65-85°F). BP 725 exhibe una tasa de fermentación media, constante a temperaturas más frescas.

Tolerancia alcohólica

BP 725 exhibe una tolerancia alcohólica alta de hasta 16% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Floculación

BP 725 exhibe propiedades de sedimentación excelentes.

Actividad Killer

BP 725 es una cepa sensible al factor Killer.

Formación de Espuma

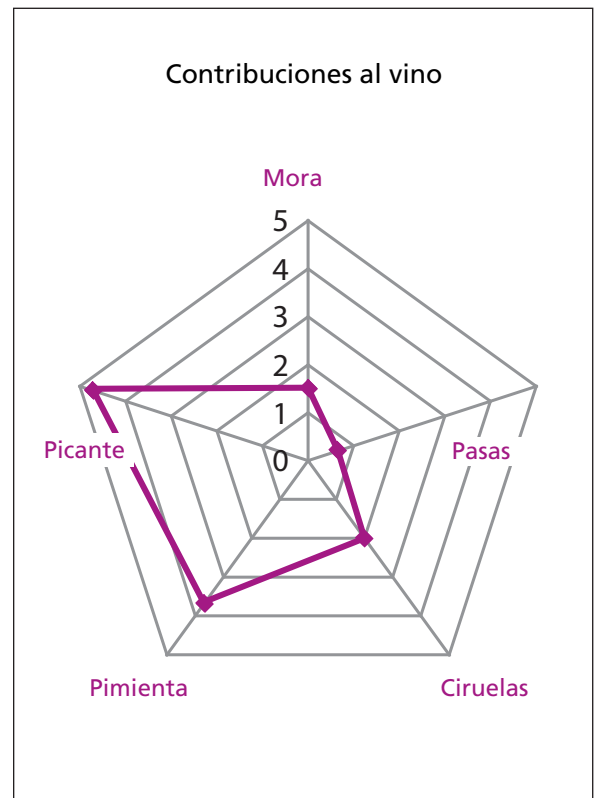
Es una cepa de espuma baja, apropiada para la fermentación en barrica.

Contribución al vino

BP 725 es notable por su capacidad para resaltar el sabor varietal de los vinos tintos a través de la extracción aumentada de color y pérdida mínima de color durante la fermentación. BP 725 puede contribuir aromas de levadura, aunque sutiles en naturaleza, permitiendo al fruto varietal hacer una fuerte contribución.

Aplicaciones

BP 725 es idealmente apropiado para la fabricación de varietales tintos. Debido su capacidad de realzar el color y su tolerancia alcohólica alta, BP 725 se usa a menudo para varietales tintos frutales, tales como el Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache y Merlot.



Investigación llevada a cabo por el Profesor G. Skurray y T. Walsh, de la Universidad de Western Sydney, Australia (2006)