

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour sa capacité à amplifier les arômes et les saveurs variétales des vins rouges

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGINE

France

**maurivin™**



# BP 725

## informations sur le produit

### CONTRIBUTION AU VIN

BP 725 est connue pour sa capacité à améliorer les saveurs variétales des vins rouges par le biais d'une extraction de couleur accrue et de pertes de couleur minimales pendant la fermentation. BP 725 peut aussi contribuer à la production d'arômes subtils, permettant l'expression de notes fruitées variétales.

### TAUX DE FERMENTATION

BP 725 est une levure robuste à des températures plus chaudes comprises entre 18 et 30°C et présente une phase de latence courte. À température plus basse, BP 725 présente une vitesse de fermentation moyenne.

### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de BP 725 est considérée comme modérée à haute. Lors de la fermentation d'un jus très clarifié (faible teneur en matières solides) ayant un degré alcoolique potentiel élevé, un complément d'azote (100mg DAP/L) ou un activateur de fermentation Mauriferm sont recommandés pour garantir une fermentation complète.


### APPLICATIONS

BP 725 est parfaitement adaptée à la vinification de cépages rouges. Grâce à sa capacité d'amélioration de la couleur et à sa haute tolérance à l'alcool, BP 725 est souvent utilisée pour des cépages rouges à dominance fruitée tels que la Syrah, le Zinfandel, le Cabernet Sauvignon, le Grenache et le Merlot.


### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

BP 725 présente une haute tolérance à l'alcool jusqu'à 16% (v/v) 


### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l 


### PRODUCTION DE MOUSSE

BP 725 est une souche dont la production de mousse est faible, adaptée à la fermentation en fût 

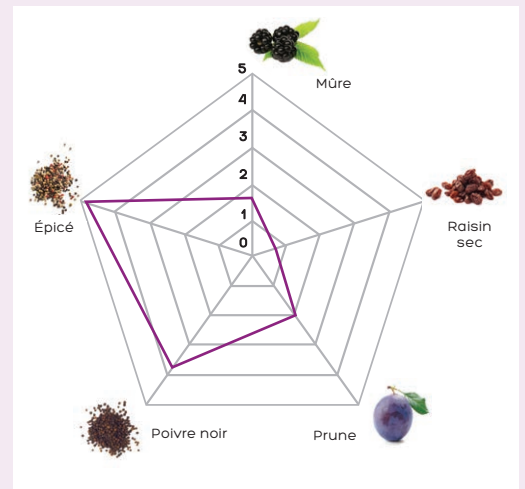
### ACTIVITÉ KILLER

BP 725 est une souche sensible au facteur killer 

### FLOCULATION

BP 725 possède d'excellentes propriétés de sédimentation 

### CONTRIBUTION AU VIN



Recherches menées par les Professeurs G. Skurray et T. Walsh de l'Université Occidentale de Sydney, Australie.