



...du moût

...à la bouteille

maurivin™



FICHE TECHNIQUE

BP 725

LEVURE SÈCHE ACTIVE

BP 725 est idéalement adaptée pour la production de vins rouges variétaux à base de Syrah (notes poivrées et épicées), Cabernet Sauvignon, Grenache et Merlot.

Genre et origine

Saccharomyces cerevisiae.

Caractéristiques oenologiques

BP 725 permet d'exalter les arômes variétaux de cépages rouges. BP 725 a un impact sur la couleur en augmentant l'extraction de la matière colorante et en minimisant ses pertes au cours de la fermentation. BP 725 peut faire ressortir des notes fruités variétales sur certains cépages.

Caractéristiques microbiologiques

Cinétique de fermentation a une phase de latence courte et fermente vigoureusement à des températures supérieures à 18°C. A des températures plus basses, la fermentation est plus lente mais reste constante.

Besoins en azote consomme des quantités modérées à importantes d'azote. Lorsque le moût est très clarifié et très concentré en sucre, il est recommandé d'ajouter 100mg/L DAP ou de NUTRIFERM ADVANCE pour achever la fermentation.

Tolérance à l'éthanol a une tolérance de l'ordre de 16% (v/v).

Acidité volatile Généralement inférieure à 0,3 g/l.

Floculation montre d'excellentes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique.

Activité Killer est une souche sensible au facteur killer.

Formation de mousse est peu productrice de mousse ce qui la rend compatible pour une fermentation en barrique.

Conditionnement et conservation

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.