

# Blancos



Una cepa de levadura blanca general versátil y robusta para vinos terpénicos elegantes

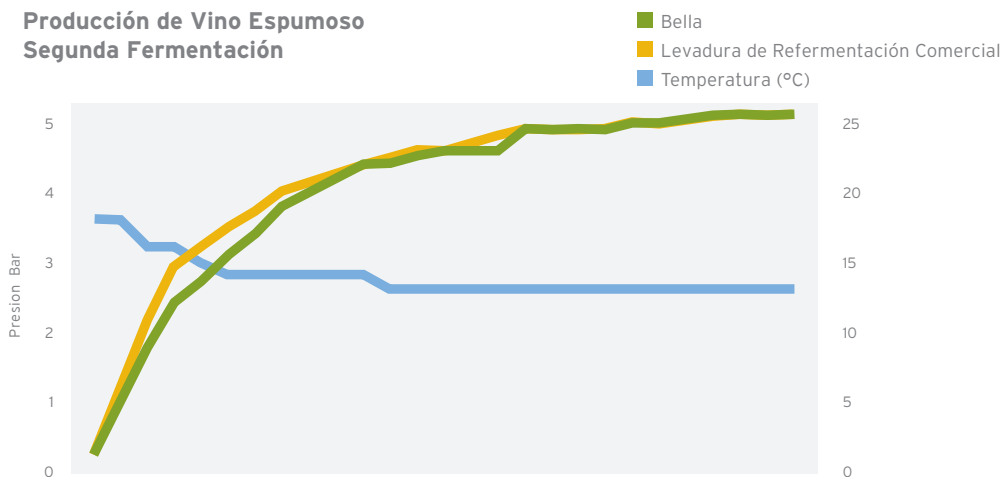
Bella es una cepa blanca general con un perfil elegante y aromático que presenta características cítrico-florales y de frutas tropicales. Bella presenta actividades enzimáticas de beta-liasa y beta-glucosidasa que le hacen liberar niveles moderados de terpenos y ciertos tioles volátiles. Esta versátil cepa se desempeña bien en un amplio espectro de temperaturas, y produce acidez volátil muy baja durante condiciones de fermentación estresantes (incluido altos residuos de cobre en el mosto).

Bella es ideal para vinificaciones de vino blanco, pero también tiene la capacidad de funcionar bien en vinos rojos. El perfil aromático de Bella se adecua a variedades como Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay de clima más cálido, Semillón, Glera y también puede desempeñarse bien en segunda fermentación en botella.

## Variedades recomendadas:

- Muscat
- Riesling
- Gewürztraminer
- Chardonnay
- Semillón
- Glera
- Verdejo
- Moscatel
- Xarel-lo

## Producción de Vino Espumoso Segunda Fermentación



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Cinética</b>	Moderada
<b>Temperatura óptima</b>	14 °C - 30 °C
<b>Tolerancia al frío*</b>	13 °C
<b>Tolerancia al alcohol</b>	17%
<b>Requerimientos de nitrógeno</b>	Altos
<b>Factor Killer</b>	Neutro
<b>Floculación</b>	Elevada

<b>Dosis</b>	0,2-0,35 g/L
<b>Factor de Conversión**</b>	16,4 g/L
<b>Glicerol</b>	6,0-8,0 g/L
<b>Acidez Volátil</b>	Muy Baja
<b>Producción de SO<sub>2</sub></b>	Nulla - Muy Baja
<b>Producción de H<sub>2</sub>S</b>	Nulla
<b>Producción de espuma</b>	Baja

<b>Niveles de YAN (Nitrógeno):</b>	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

\* Cuando la fermentación activa sea establecida.

\*\* Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.