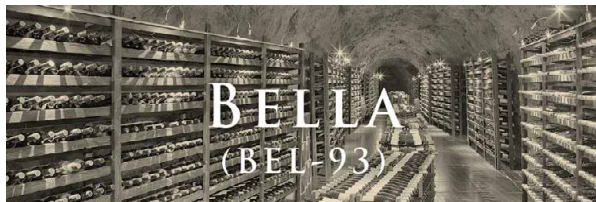


Vini Bianchi



Ceppo molto versatile e adatto per la fermentazione di vini bianchi con profilo terpenico.

- Bella è un ceppo con un'ottima gestione della fermentazione in condizioni impegnative.
- Adatto per vini bianchi eleganti caratterizzati da aromi di tipo fruttato, come la frutta tropicale, e con note floreali e di agrumi.
- Ceppo versatile in grado di lavorare in un ampio intervallo di temperature.
- Produce bassi livelli di acidità volatile e H₂S anche in presenza di alte concentrazioni di rame residuo.
- Adatto per la rifermentazione in bottiglia e per la produzione di spumanti.

Bella è adatto per la vinificazione di bianchi, ma si comporta egregiamente anche per i rossi.

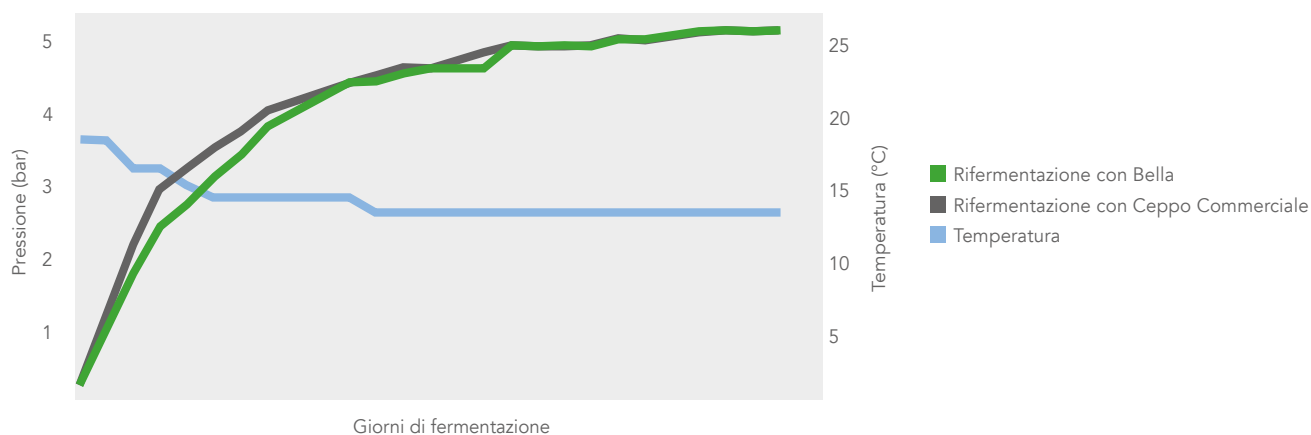
Il profilo aromatico di questo ceppo si sposa alla perfezione con il Moscato, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay e Glera e performa bene anche nella fermentazione secondaria in bottiglia.

Varietà consigliate:

- Moscato
- Riesling
- Gewürztraminer
- Chardonnay
- Trebbiano
- Glera

Produzione di spumanti - Fermentazione secondaria

Metodo Classico | Alc 10.6% v/v | Zuccheri 22.9 g/L | APA 72 mgN/L



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	14 °C - 30 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Alto
Fattore killer	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.4 g/L
Glicerolo	6.0 - 8.0 g/L
Acidità volatile	Molto bassa
Produzione di SO ₂	Nessuna - molto bassa
Produzione di H ₂ S***	Non rilevabile- molto bassa
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):	
Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

** Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcol (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti, dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.