

Tintos

BRAVO (BV-33)

Una cepa para vinos tintos con cuerpo

Bravo es una levadura de alta producción de glicerol, desarrollada específicamente para elaboración tradicional de vinos tintos. Esta levadura produce una gran cantidad de ésteres además de su habilidad para liberar moléculas aromáticas de la uva gracias a su actividad enzimática beta-liasa. El vino producido con Bravo revelará tonos de frutos rojos (fresas, cerezas) e intensos frutos negros (ciruela y ciruelas pasas). En general, produce vinos elegantes con complejidad y una buena acidez. Bravo es compatible con fermentación maloláctica (FML) y puede tolerar un amplio rango de temperaturas.

Bravo se recomienda para optimizar la suavidad y la sensación en la boca. Añade complejidad aromática para vinos envejecidos durante mucho tiempo donde la extracción post-fermentativa es importante. Para vinos tintos jóvenes, donde la preservación de la fruta es clave, el glicerol cumplirá un importante rol en equilibrar el paladar. La cepa se recomienda para Nebbiolo, Cabernet Sauvignon estilo Burdeos, Malbec, Carmenere, Syrah y Petit Verdot de clima frío.

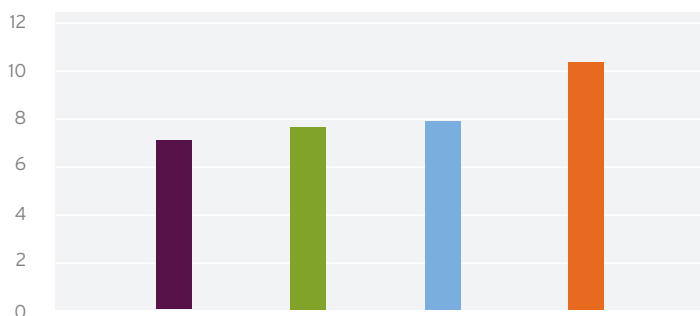
Variedades recomendadas:

- Nebbiolo
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot
- Tempanillo
- Monastrel
- Merlot
- Mencía

Glicerol

g/L

■ Andante ■ Levadura Comercial de Alta Producción de Glicerol
■ Maestoso ■ Bravo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida	Dosis	0,2-0,35 g/L	Niveles de YAN (Nitrógeno):
Temperatura óptima	16 °C - 30 °C	Factor de Conversión**	16,8 g/L	Bajos 150-225
Tolerancia al frío*	13 °C	Glicerol	9,0-11,0 g/L	Medios 225-300
Tolerancia al alcohol	17%	Acidez Volátil	Baja	Altos 300+
Requerimientos de nitrógeno	Medios	Producción de SO₂	Muy Baja	
Factor Killer	Neutro	Producción de H₂S	Nulla	
Floculación	Elevada	Producción de espuma	Moderada	

* 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.