

Tintos

BRIO (BRO-58)

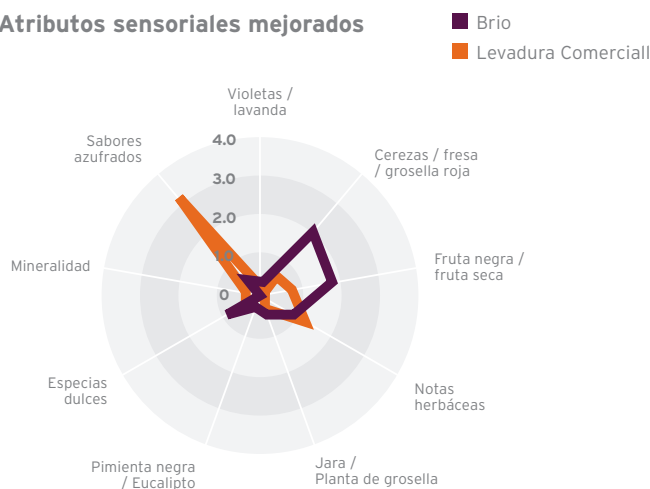
Una levadura especial
para vinos tintos
afrutados complejos

Elegida por la pureza de su aroma intenso y habilidad para realzar las características varietales, Brio eleva la expresividad aromática del vino con impresionantes notas de cereza, frutos negros y especias. Brio mejora la extracción de los compuestos fenólicos y del color, lo cual ayuda a producir un vino complejo y con buen cuerpo. Brio se caracteriza por su habilidad para realzar el sabor de los varietales tintos, particularmente Pinot Noir, Garnacha y los Gamay jóvenes. Con sus aromas intensos y su habilidad para la extracción del color, Brio también es idóneo para vinos tintos y rosados jóvenes.

Variedades recomendadas:

- Pinot Noir
- Garnacha
- Gamay
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot
- Monastrel
- Mencia

Atributos sensoriales mejorados



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida
Temperatura óptima	17 °C - 28 °C
Tolerancia al frío*	16 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Medios
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,5 g/L
Glicerol	6,0-8,0 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Moderada
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
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.