

Vini Rossi

BRIO
(BRO-58)

Ceppo appositamente pensato per esaltare la complessità e le note fruttate dei vini rossi.

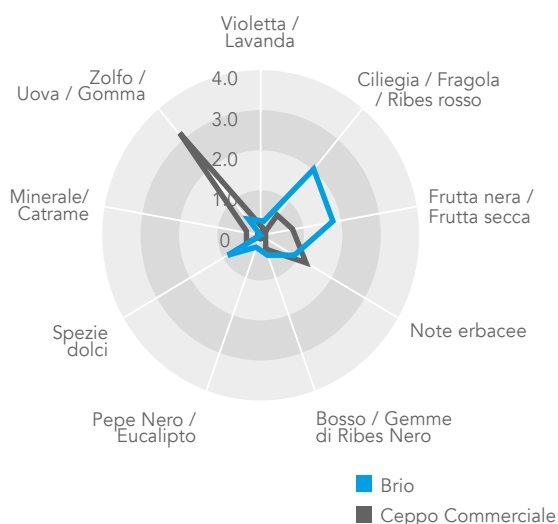
- Produce alti livelli di esteri, bassi livelli di acidità volatile e TSO₂.
- Previene la formazione di H₂S.
- Brio accentua l'espressione aromatica del vino con importanti note di ciliegia, frutti neri e spezie.
- Svolge un'estrazione polifenolica ottimale che conferisce tonalità, rotondità e complessità al vino.

Brio è riconosciuto per la sua abilità nell'esaltare gli aromi primari delle uve rosse, in particolare Pinot Nero e Cannonau. Con il suo profilo aromatico intenso e la sua capacità estrattiva e di esaltazione del colore, Brio è la scelta ottimale anche per vini rossi giovani e rosé.

Varietà consigliate:

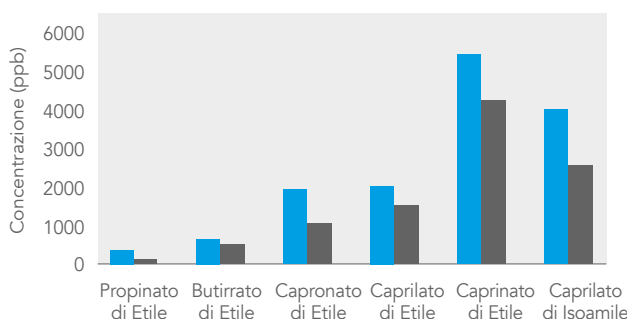
- Pinot Nero
- Gamay
- Cannonau
- Carménère
- Syrah
- Petit Verdot

Confronto profili sensoriali



Produzione di Esteri

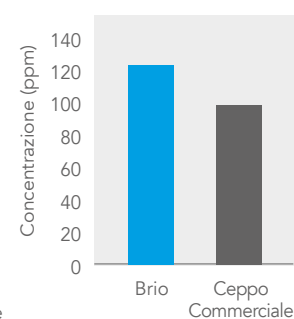
Pinot nero | Brix 24.6°Bx | APA 272 mgN/L



Descrittori aromatici

Propionato di Etile: Fruttato, Ciliegia
 Butirrato di Etile: Ananas, Fragola
 Capronato di Etile: Mela verde, Fragola, Ananas, Mirtillo
 Caprilato di Etile: Pera, Ananas
 Caprinato di Etile: Floreale, Fruttato, Sapone
 Acetato di Isoamile: Banana, Fruttato

Esteri totali



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura ottimale	17 °C - 28 °C
Temperatura minima*	16 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
Fattore killer	Attivo
Flocculazione	Alta

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.5 g/L
Glicerolo	6.0 - 8.0 g/L
Acidità volatile	Bassa
Produzione di SO ₂	Moderata
Produzione di H ₂ S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):

Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

** 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 rilevanza.