

Bella™ (BEL-93)



PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS ELEGANTES Y TERPÉNICOS

Bella™ es una cepa de levadura particularmente versátil, capaz de producir un excelente perfil organoléptico incluso en condiciones de vinificación que no son óptimas. Potencia la complejidad aromática de la uva y realza su carácter.

Bella™ es resistente a condiciones de estrés como las bajas temperaturas y los altos niveles de alcohol, y es conocida por su baja producción acidez volátil y SO₂. No obstante, se le debe proporcionar una buena nutrición nitrogenada. Gracias a su robustez y adaptación, también es adecuada para segundas fermentaciones.

Variedades Recomendadas



- ✓ Chardonnay
- ✓ Albariño
- ✓ Verdejo
- ✓ Moscatel
- ✓ Godello
- ✓ Macabeo o Viura
- ✓ Riesling

Ventajas clave



H₂S-prevención de la levadura

- ✓ Tolerancia al estrés
- ✓ Alta adaptabilidad
- ✓ Conversión de terpenos

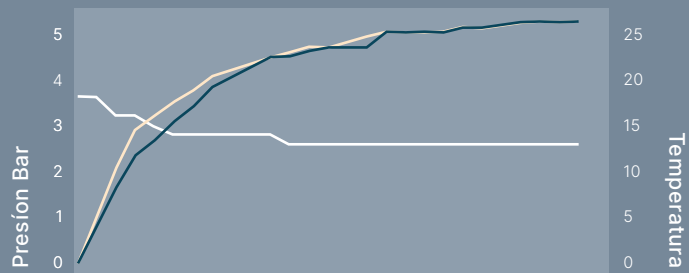


Los vinos fermentados con Bella muestran fuertes notas aromáticas tropicales y cítricas, endulzadas por un componente floral. Los vinos muestran una gran finura aromática, revelando aromas terpénicos.

Producción espumoso – Segunda fermentación

Método tradicional
Alcohol 10,6% vol.
Azúcar 22,9 g/L
72 mg/L NFA

■ Bella™
■ Competidor líder de la competencia
■ Temperatura



Características Técnicas

Cinética	Moderada	■■■■■
Temperatura Óptima	14 °C a 30 °C	
Resistencia al Frío*	13 °C	
Tolerancia al Alcohol	17% vol.	
Necesidades Nitrógeno	Alta	■■■■■
Factor Killer	Neutral	

Floculación	Alta	■■■■■
Glicerol	6,0-8,0 g/L	
Acidez Volátil	Muy Baja	■■■■■
Producción SO ₂	Nada o Muy Poco	■■■■■
Producción H ₂ S**	Nada o Muy Poco	■■■■■
Producción Espuma	Baja	■■■■■

* Una vez establecida la fermentación activa

** Por debajo del umbral de percepción en las condiciones probadas.

Nivel NFA: Baja=entre 150-225 / Moderada=entre 225-300 / Alta=más de 300