

## Brio™ (BRO-58)



### PARA VINOS TINTOS CON PERFIL DE ÉSTERES ETÍLICOS

La principal característica que se desprende del uso de Brio™ es la complejidad del aroma. Esta complejidad es el resultado de las características genéticas heredadas a través de la cuidadosa cría y selección de sus cepas parentales. Más allá de su aportación aromática, Brio™ también adquirió la capacidad de potenciar los componentes fenólicos, para una mayor estructura y riqueza.

Es adecuada para el envejecimiento en madera, con una buena estabilización del color. Tiene una cinética de fermentación fuerte, como todas las levaduras de la gama; garantiza una fermentación segura y completa.

### Variedades Recomendadas

- ✓ Garnacha
- ✓ Mencía
- ✓ Malbec
- ✓ Tempranillo
- ✓ Syrah
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Pinot Noir



### Ventajas clave



H<sub>2</sub>S-prevención de la levadura

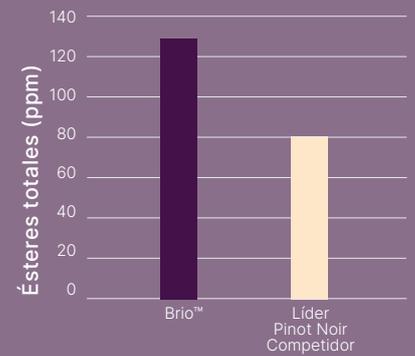
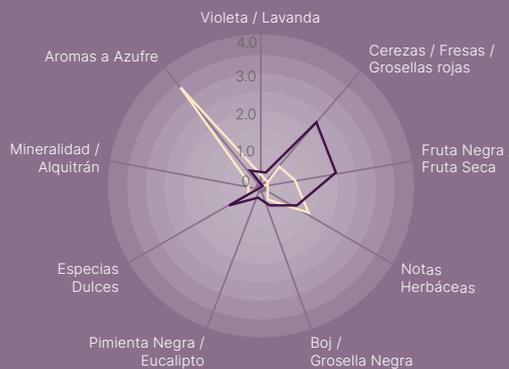
- ✓ Riqueza de ésteres etílicosrojos
- ✓ Complejidad aromática
- ✓ Baja acidez volátil



El perfil aromático está impulsado por los ésteres etílicos y oscila entre la fruta negra y la fruta roja, con acentuadas notas agradables. Notas especiadas.

### Frutos rojos mejorados Atributos sensoriales

■ Brio™  
■ Pinot Noir Competidor



### Características Técnicas

|                       |                   |            |
|-----------------------|-------------------|------------|
| Cinética              | Moderada a Rápida | ██████████ |
| Temperatura Óptima    | 17 °C a 28 °C     |            |
| Resistencia al Frío*  | 16 °C             |            |
| Tolerancia al Alcohol | 16% vol.          |            |
| Necesidades Nitrógeno | Moderada          | ██████████ |
| Factor Killer         | Activo            |            |

|                               |               |            |
|-------------------------------|---------------|------------|
| Floculación                   | Alta          | ██████████ |
| Glicerol                      | 6,0-8,0 g/L   |            |
| Acidez Volátil                | Baja          | ██████████ |
| Producción SO <sub>2</sub>    | Moderada      | ██████████ |
| Producción H <sub>2</sub> S** | No-Detectable | ██████████ |
| Producción Espuma             | Baja          | ██████████ |

\* Una vez establecida la fermentación activa.

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

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