

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



H₂S-prevención de la levadura

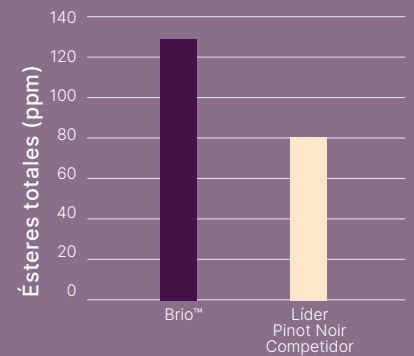
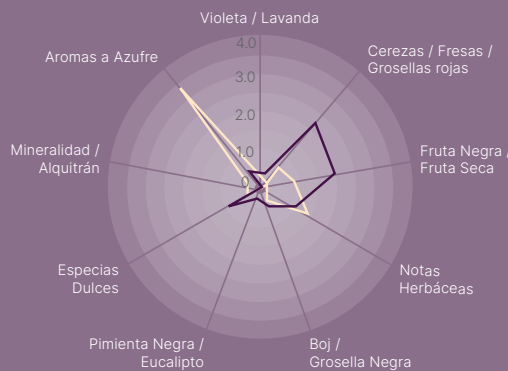
- ✓ Riqueza de ésteres etílicosrojos
- ✓ Complejidad aromática
- ✓ Baja acidez volátil



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 ₂	Moderada	██████████
Producción H ₂ 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