

Bravo™

(BV-33)



PARA VINOS TINTOS AFRUTADOS, REDONDOS Y ATERCIOPELADOS

Bravo™ es una cepa particularmente apreciada por su fuerte producción de glicerol, asociada a una excepcional complejidad aromática. Es la levadura recomendada para quienes desean un vino con una excelente suavidad tánica, especialmente afrutado y con una gran limpieza en nariz.

Se reduce el carácter vegetal de los vinos, para una mayor sensación táctil en boca. Bravo™ presenta una buena cinética en un amplio rango de temperaturas, lo que permite una gran flexibilidad de aplicación. La elevada producción de glicerol, la alta resistencia al alcohol y la baja producción de acidez volátil son sus características metabólicas distintivas.

Variedades Recomendadas

- ✓ Tempranillo
- ✓ Cabernet Sauvignon
- ✓ Monastrel
- ✓ Bobal
- ✓ Syrah
- ✓ Mencía
- ✓ Merlot



Ventajas clave



H₂S-prevención de la levadura

- ✓ Alta producción de glicerol
- ✓ Alta producción de ésteres
- ✓ Alta resistencia al alcohol

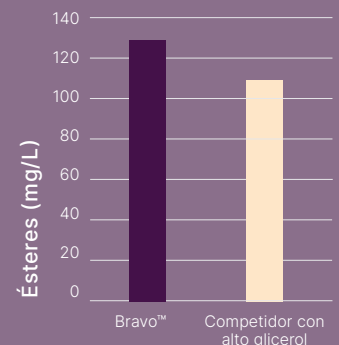
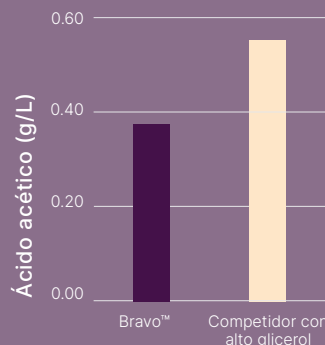
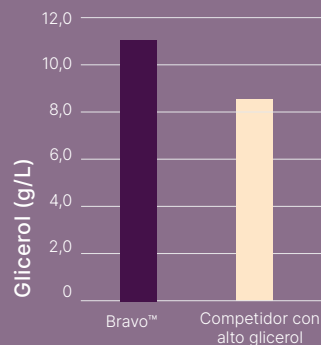


Los aromas derivados del metabolismo fermentativo de Bravo son, frutos rojos como cerezas y fresas y frutas negras como ciruelas.

Producción de glicerol, ésteres y producción de ácido acético

Cabernet Sauvignon

Fermentación a 21 °C
25,0 Brix
320 mg/L NFA



Características Técnicas

Cinética	Moderada a Rápida	██████████
Temperatura Óptima	16 °C a 30 °C	
Resistencia al Frío*	13 °C	
Tolerancia al Alcohol	17% vol.	
Necesidades Nitrógeno	Moderada	██████████
Factor Killer	Neutral	

Floculación	Alta	██████████
Glicerol	9,0-11,0 g/L	
Acidez Volátil	Baja	██████████
Producción SO ₂	Muy Baja	██████████
Producción H ₂ S**	No-Detectable	██████████
Producción Espuma	Moderada	██████████

* 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