



PRODOTTO

Utilizzato per vini spumanti realizzati con il *metodo champenoise* o la tecnica Charmat



TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae



ORIGINE

Questo lievito fu originariamente isolato in Italia e purificato da AB Biotek



Bubbly

informazione sul prodotto

Applicazioni

Grazie alle sue caratteristiche di tolleranza allo stress, **Bubbly** è il lievito ideale per la produzione di vini spumanti con il metodo champenoise o Charmat. Grazie alla bassissima produzione totale di SO₂, **Bubbly** può essere utilizzato come fermentatore primario e secondario e produce alcuni sottili ma positivi aromi fruttati coerenti con i vini spumanti di alta qualità.

Caratteristiche di fermentazione

- **Bubbly** presenta una breve fase di latenza ed è un forte fermentatore ad alte temperature comprese tra 8 e 32°C (47-88°F).
- Questo ceppo di lievito ha una tolleranza alcolica molto elevata, pari a 15,5-16,0% (v/v).
- **Bubbly** è un ceppo a bassa formazione di schiuma e floccula bene al termine della fermentazione.

Fabbisogno di azoto

Bubbly consuma quantità di azoto relativamente basse anche con uve a raccolta precoce per i vini spumanti di base.



Acidità volatile

Nelle prove applicative, questo lievito non ha mostrato di produrre livelli di VA superiori a 0,2 g/l nei vini di base. Nelle fermentazioni secondarie, nonostante le condizioni particolarmente stressanti incontrate, il risultato finale non supera generalmente lo 0,3 g/l.

Produzione di anidride solforosa

Bubbly genera quantità totali di SO₂ da basse a medie che dovrebbero attestarsi su valori <25 mg/l al termine della fermentazione.

Azione killer

Come previsto per questo ceppo robusto, **Bubbly** è in grado di produrre la tossina Killer, quindi è un lievito positivo all'effetto Killer.



Nel corso dell'annata 2016 sono state condotte prove presso il Centro interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova. Il Prosecco DOCG base è stato fermentato a 18°C e in seguito fermentato secondariamente utilizzando il metodo Charmat a oltre 5 bar a 16°C.

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e su test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2025 AB MAURI / Data: Dicembre 2025 / www.pinnaclewineingredients.com