



# Bubbly

informação de produto

## Aplicações

Devido às características inerentes de tolerância ao stress, a Bubbly é a levedura ideal para a produção de vinhos do estilo espumante através dos métodos champanhês ou Charmat.

Com uma produção muito baixa de SO<sub>2</sub>, a Bubbly pode ser utilizada como fermentador primário e secundário, e produz aromas frutados subtis, mas positivos, consistentes com vinhos espumantes de alta qualidade.

## Características de fermentação

- A Bubbly possui uma curta fase de latência e é um fermentador fiável e robusto a temperaturas entre 8-32 °C (47-88 °F).
- Esta estirpe de levedura possui uma tolerância ao álcool muito elevada na ordem de 15,5-16,0% v/v.
- A Bubbly é uma estirpe com baixa formação de espuma e boa floculação no final da fermentação.

## Requisitos de azoto

A Bubbly é um consumidor de azoto relativamente baixo, mesmo em uvas colhidas relativamente cedo para vinhos do tipo espumante.



## Acidez volátil

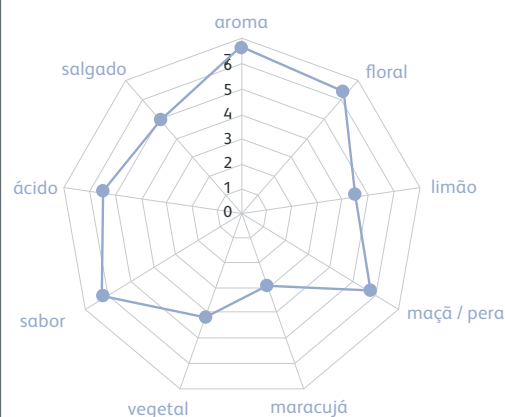
Em ensaios de aplicação, esta levedura demonstrou não produzir níveis de VA acima de 0,2 g/l em vinhos base. Em fermentações secundárias, o resultado final normalmente não excede os 0,3 g/l apesar das condições altamente difíceis encontradas na fermentação secundária.

## Produção de dióxido de enxofre

A Bubbly é um produtor de SO<sub>2</sub> total baixo a médio e deve ser <25 mg/l no final da fermentação.

## Atividade killer

Tal como esperado nesta estirpe robusta, a Bubbly é capaz de produzir a toxina Killer, ou seja, é uma levedura positiva para Killer.



Os ensaios foram conduzidos durante o vintage de 2016 no Centro Interdepartamental de Investigação em Viticultura e Enologia da Universidade de Pádua. O Prosecco DOCG base foi fermentado a 18 °C, com fermentação secundária usando o método Charmat acima de 5 bares a 16 °C.

### PRODUTO

Utilizada para vinhos espumantes produzidos através das técnicas do método champanhês ou Charmat



### TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



### ORIGENS

Esta levedura foi originalmente isolada em Itália e purificada pela AB Biotek

