



# Bubbly

Información del Producto



## Aplicaciones

Debido a su tolerancia al estrés, Bubbly es la levadura ideal para producir vinos espumantes con el método champenoise o bien métodos Charmat. Con una producción total muy baja de SO<sub>2</sub>, Bubbly se puede usar como fermentadora primaria y secundaria, generando aromas frutales sutiles pero positivos, acordes a vinos espumantes de buena calidad.

## Características de fermentación

- Bubbly tiene una fase corta de latencia y resulta una fermentadora robusta y confiable a temperaturas de entre 8 y 32°C (47-88°F).
- La cepa de esta levadura tiene una tolerancia muy alta al alcohol de 15,5-16,0% v/v.
- Bubbly es una cepa de baja generación de espuma que flocula bien al final de la fermentación.

## Necesidades de nitrógeno

Bubbly consume una cantidad relativamente baja de nitrógeno incluso en uvas de recolección temprana para vinos espumantes de base.

## Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,2 g/L en vinos base. En fermentaciones secundarias, el resultado final por lo general no excede 0,3 g/L a pesar de las condiciones sumamente estresantes que caracterizan a la fermentación secundaria.

## Producción de dióxido de azufre

Bubbly produce niveles de bajos a medios de SO<sub>2</sub> total que deberían ser <25 mg/L al final de la fermentación.

## Actividad killer

Como es dable esperar de esta cepa robusta, Bubbly es capaz de producir la toxina killer, por lo que estamos hablando de una levadura asesina positiva.



### PRODUCTO

Se usa para vinos espumantes ya sea con el método champenoise o técnicas Charmat



### TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



### ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Italia y purificada por AB Biotek

