



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

VQ 10



enartis FERM

WEISSWEINHEFE AUS DER VINQUIRY KOLLEKTION

VQ 10 ist ein Stamm, ausgewählt zur Produktion von sortentypischen Weißweinen mit sensorischer Raffinesse und mittellangem bis langem Lagerpotenzial.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Hefestamm **VQ 10** wurde wegen seiner interessanten mikrobiologischen Eigenschaften und wegen der Finesse und Eleganz, charakteristisch für die, mit diesem Stamm vergorenen Weine, selektioniert. **VQ 10** produziert aus Trauben mit höchster Qualität und optimaler Reife Weine, die sortentypisch sind aber auch eine erhöhte Fruchtigkeit aufweisen.

Wenn vergoren im Barrique, **VQ 10** mindert den Eichencharakter und intensiviert die süßen Noten von weißen Früchten.

Während der Hefeautolyse werden merkwürdige Mengen an Mannoproteine und Polysaccharide freigesetzt, welche das Volumen des Weines verbessern.

Dank seiner Gärungskapazität bei niedrigen Temperaturen und beim hohen potentiellen Alkoholgehalt eignet sich **VQ 10** auch für Gärung unter schwierigen Bedingungen.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gärungstemperatur	10 - 25°C
Angärungsphase	kurz
Gärungsgeschwindigkeit	normal
Alkoholtoleranz	≤ 17% v/v
Killerfaktor	hoch

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Stickstoffbedarf	niedrig
Sauerstoffbedarf	niedrig
Produktion von flüchtiger Säure	niedrig
H ₂ S-Produktion	niedrig
SO ₂ -Produktion	niedrig
Mannoprotein-Produktion	hoch
Schaumbildung	gering
Kompatibilität mit Milchsäurebakterien:	neutral

VERWENDUNG

Für Weißweine vergoren im Barrique.

Für Kaltgärungen.

Besonders empfohlen für die Sorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling, Viognier.



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

VQ 10

enartis FERM

MAXIMALE POTENTIALAUSSCHÖPFUNG

Die Weine vergoren mit **VQ 10** zeichnen sich durch besondere aromatische Finesse und Eleganz aus. Um diese Noten weiter zu verstärken ist es ratsam, einen komplexen Hefenährstoff, wie **Nutriferm Energy** während der Rehydrierung der Hefe einzusetzen. Es kann die Synthese von unerwünschten Metaboliten vorbeugen.

Bei 1/3 der Gärung, die Zugabe von **Nutriferm Advance** beugt die Entstehung von reduktiven Tönen vor.

DOSIERUNG

20-40 g/hL

Die höchste Dosierung ist für *Botrytis* befallene Trauben, beim hohen Zuckergehalt bzw. unter schwierigen mikrobiologischen Bedingungen empfohlen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Trockene Hefe in 10-facher sauberen und warmen (35-38°C) Wassermenge auflösen. Sanft rühren.
- Die Suspension über 20 Minuten ruhen lassen, dann wieder sanft rühren.
- Die Suspension während der Füllung des Gärbehälters zum Most zusetzen. Der Temperaturunterschied zwischen dem Most und der Suspension dürfte 10°C nicht überschreiten.
- Den beimpften Most durch Umpumpen oder Rühren homogenisieren.

Die Einhaltung der oben genannten Zeitdauern und Verfahren gewährleistet eine maximale Aktivität der rehydrierten Hefe.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Vakuumverpackt

0,5 kg im Sack

20 Säcke im Karton

Verschlussene Packung: im kühlen (möglichst zwischen 5 und 15°C) und trockenen Raum lagern.

Offene Packung: sorgfältig zuschließen und lagern wie verschlossene Packung. Rasch verbrauchen.

Produkt in Übereinstimmung mit *Codex Cœnologique International*.

Produkt zum önologischen Gebrauch, wie vorgesehen von Reg. (CE) N. 606/2009.

Enthält E 491 Sorbitanmonostearat.