



# VQ 10

*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

THE VINOQUIRY COLLECTION

## LEVADURA PARA VINOS BLANCOS DE ALTA CALIDAD

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Il ceppo **VQ10** è stato selezionato per le sue ottime doti fermentative e per la finezza e la pulizia olfattiva che caratterizzano i vini prodotti con questo lievito. Quando utilizzato nella fermentazione di uve di qualità infatti, rispetta le caratteristiche varietali dell'uva e ne esalta gli aromi fruttati.

Nella fermentazione in barrique, mitiga le note di legno e produce intensi aromi di frutta bianca dolce.

In fase di affinamento, rilascia elevate quantità di polisaccaridi che contribuiscono ad aumentare il volume gustativo del vino.

Per la sua capacità di fermentare a basse temperature e in mosti con elevato grado alcolico potenziale, **VQ10** è indicato anche come ceppo di sicurezza per condizioni difficili.

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperaturas de fermentación	10 - 25°C
Fase de latencia	corta
Velocidad fermentativa	moderada
Tolerancia al alcohol	≤ 17% v/v
Factor killer	killer

### CARACTERISTICAS ENOLOGICAS

Necesidad media de nitrógeno	baja
Necesidad de oxígeno	baja
Producción de acidez Volátil	baja
Producción H <sub>2</sub> S	baja
Producción de SO <sub>2</sub>	baja
Producción de polisacáridos	elevada
Formación de espuma	baja

Compatibilidad con la fermentación maloláctica: neutra.

### APLICACIONES

Vinos blancos fermentados en barricas

Fermentaciones a baja temperatura

Variedades recomendadas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot grigio, Riesling, Viognier

### IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

I vini prodotti con **VQ10** si contraddistinguono per la finezza e la pulizia aromatica. Per migliorare ulteriormente queste sue caratteristiche, quando impiegato in prima fermentazione, si consiglia di nutrirlo all'inoculo con **Nutriferm Energy**, che favorisce la prevalenza sulla flora indigena e previene la sintesi di metaboliti indesiderati. Ad 1/3 della fermentazione alcolica l'aggiunta di **Nutriferm Advance** favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.



# VQ 10

*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

THE VINOQUIRY COLLECTION

## DOSIS

20-40 g/hl

Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

## MODO DE USO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 20 minutos su rehidratación.
- Homogeneizar suavemente.
- Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado del depósito. Evitar saltos térmicos de más de 10°C.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

## CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 10 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (5 a 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán