



VQ 51

Saccharomyces cerevisiae

THE VINOQUIRY COLLECTION

Selección Bordeaux para grandes vinos tintos

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Cepa Bordeaux seleccionada para la producción de vinos tintos elaborados con uvas Merlot, Cabernet e Syrah.

VQ51 evidencia las características varietales del viñedo y aumenta la complejidad resaltando las notas frutales.

Gracias a su excelente capacidad de extracción, aumenta la estructura del vino al mismo tiempo que reduce la astringencia, de modo que los vinos elaborados con VQ 51 presentan cuerpo y suavidad al mismo tiempo. Por sus propiedades también es indicado su uso para la fermentación de las uvas no perfectamente maduras o pobres en extracto.

La síntesis de altas cantidades de manoproteínas contribuye a la estabilidad del color.

Recomendado especialmente para Cabernet y Merlot .

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentación	20 - 30°C
Fase de latencia	breve
Velocidad de fermentación	moderada
Tolerancia al alcohol	≤ 16% v/v
Factor killer	sensible

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad de nitrógeno	medio
Necesidad de oxígeno	medio-alto
Producción de acidez volátil	baja
Producción de H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	media
Producción de glicerol	bueno
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	bueno
Baja absorción de color por las paredes celulares	

APLICACIONES

- Vinos tintos destinados a la crianza en madera
- Fermentaciones de uvas tintas no perfectamente maduras
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel, Cabernet Franc, Carignane, Garnacha, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Gamay

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Los vinos producidos con **VQ 51** se caracterizan por el respeto de las características varietales y del terroir. Para obtener un resultado mejor, es necesario garantizar una cinética fermentativa regular y prevenir las condiciones de estrés por levaduras que inducen la síntesis de metabolitos dañinos a la calidad organoléptica del vino. La adición de **Nutriferm Energy** al inóculo, favorece la prevalencia de la cepa seleccionada y previene la síntesis de ácido acético y de sulfhídrico. La adición de **Nutriferm Advance** a 1/3 de la fermentación favorece el fin de la fermentación alcohólica y previene la formación de olores a reducción.



VQ 51

Saccharomyces cerevisiae

THE VINQUIRY COLLECTION

DOSIS

20-40 g/hl

La dosis mayor se aplica en casos de uvas alteradas, elevada concentración de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no adecuadas.

MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-40°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 15 minutos su rehidratación.
- Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

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

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 15º y 5ºC) 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