



VQ ASSMANSHAUSEN

Saccharomyces cerevisiae

THE VINQUIRY COLLECTION

Selezione Bordeaux per grandi vini rossi

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Ceppo tra più utilizzati per la fermentazione del Pinot nero, **VQ Assmanshausen** sviluppa le note speziate e fruttate caratteristiche di questa varietà.

Presenta una lunga fase di latenza ed ad una cinetica fermentativa lenta ma regolare che consente macerazioni lunghe e temperature di fermentazione contenute.

Dotato di scarsa capacità di adsorbimento del colore sulla parete cellulare, è indicato nella fermentazione di uve normalmente povere di sostanza colorante.

A livello gustativo, aumenta la complessità e la struttura del vino.

Per le sue peculiari caratteristiche fermentative ed organolettiche, **VQ Assmanshausen** può essere utilizzato per la fermentazione di varietà come Zinfandel, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Primitivo, Aglianico e di alcune uve bianche aromatiche come Riesling e Gewurztraminer.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|------------------------------|---|
| Rango óptimo de temperaturas | 20 - 30°C |
| Fase de latencia | larga |
| Velocidad fermentativa | lenta: permite maceraciones largas y limita la formación de calor |
| Potencia fermentativo | ≤ 15% v/v |
| Factor killer | neutra |

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

| | |
|--|-------|
| Necesidad media de nitrógeno | media |
| Necesidad de oxígeno | baja |
| Producción de acidez volátil. | media |
| Producción de H ₂ S | baja |
| Producción de SO ₂ | baja |
| Producción de glicerol | buena |
| Formación de espuma | baja |
| Favorece el desarrollo de la fermentación maloláctica. | |
| Baja absorción del color sobre la pared celular. | |

APLICACIONES

Variedades de uva roja: Barbera, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah, Zinfandel, Aglianico, Primitivo

Variedades de uva blanca: Riesling, Gewurztraminer.

Maceraciones largas y con temperatura moderada

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Los vinos de la **VQ Assmanshausen** se caracterizan por su respeto de las características varietales de la uva y el "terroir". Si queremos maximizar estas cualidades debemos optimizar el buen desarrollo de la fermentación y evitar la formación de compuestos que bajen la calidad organoléptica del vino. La nutrición con **Nutriferm Energy** asegura la implantación de la levadura y su viabilidad. Al mismo tiempo previene la formación de ácido acético y H₂S. El tratamiento con **Nutriferm Advance** a 1/3 de la fermentación favorece el buen final de la fermentación y previene la síntesis de compuestos azufrados.

La aplicación de **Prolie Tinto** el primer día de la fermentación realiza una acción sinérgica con la **ES 454** en la estabilización del color y los aromas, así como, en la mejora del volumen al tiempo que lo refuerza para la crianza.



VQ ASSMANSHAUSEN

Saccharomyces cerevisiae

THE VINQUIRY COLLECTION

DOSIS

20 - 40 g/hL

La mayor dosis se aplican en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones higiénicas 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 0,5 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