

# VQ 10

*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

THE VINOQUIRY COLLECTION

## Lievito per vini bianchi di alta gamma

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

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.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 25°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 17% v/v
Fattore killer	killer

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	scarso
Fabbisogno d'ossigeno	scarso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa
Produzione di polisaccaridi	elevata
Produzione di schiuma	bassa
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	neutra

### APPLICAZIONI

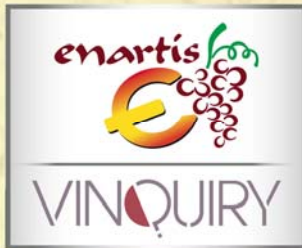
Vini bianchi fermentati in barrique

Fermentazioni a basse temperature

Varietà raccomandate: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot grigio, Riesling, Viognier

### PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

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 VINQUIRY COLLECTION

## DOSI

---

20-40 g/hl

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.

## MODALITA' D'USO

---

- Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.
- Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.
- Aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

---

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5 e 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex CEnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).