



VQ 51

Saccharomyces cerevisiae

THE VINOQUIRY COLLECTION

Selezione Bordeaux per grandi vini rossi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ceppo Bordeaux selezionato per la produzione di vini rossi ottenuti da uve Merlot, Cabernet e Syrah.

VQ51 evidenzia le caratteristiche varietali del vitigno e ne aumenta la complessità esaltando le note fruttate.

Grazie alla sua ottima capacità estrattiva, aumenta la struttura del vino ma allo stesso tempo ne attenua l'astringenza cosicché i vini prodotti con VQ 51 risultano di corpo e morbidi allo stesso tempo. Per queste sue caratteristiche è indicato anche nella fermentazione di uve non perfettamente mature o povere di estratto.

La sintesi di elevate quantità di mannoproteine contribuisce alla stabilità del colore.

Raccomandato specialmente per Cabernet e Merlot.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	20 - 30°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	sensibile

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

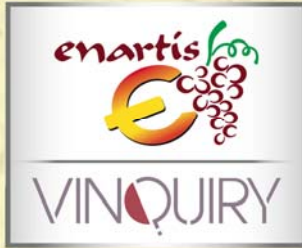
Fabbisogno d'azoto	medio
Fabbisogno d'ossigeno	medio-alto
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	media
Produzione di glicerolo	buona
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	buona
Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare	

APPLICAZIONI

- Vini rossi destinati all'affinamento in legno
- Fermentazione di uve rosse non perfettamente mature
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel, Cabernet Franc, Carignane, Grenache, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Gamay

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **VQ 51** si contraddistinguono per il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per ottenere i risultati migliori, è necessario garantire una cinetica fermentativa regolare ed evitare al lievito condizioni di stress che lo inducano alla sintesi di metaboliti dannosi per la qualità organolettica del vino. L'uso di **Nutriform Energy** all'inoculo, favorisce la prevalenza del ceppo selezionato e previene la sintesi di acido acetico e idrogeno solforato. L'aggiunta di **Nutriform Advance** ad 1/3 della fermentazione favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.



VQ 51

Saccharomyces cerevisiae

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 Œnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).