



VQ ASSMANSHAUSEN
Saccharomyces cerevisiae

THE VINQUIRY COLLECTION

Lievito per rossi varietali

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	20 - 30°C
Fase di latenza	lunga
Velocità di fermentazione	lenta: permette di fare macerazioni lunghe e limitare la produzione di calore.
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	neutro

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	media
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	buona
Produzione di schiuma	bassa

Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.
Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare

APPLICAZIONI

Uve rosse: Barbera, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah, Zinfandel, Aglianico, Primitivo

Uve bianche: Riesling, Gewurztraminer.

Macerazioni lunghe e a temperature moderate

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **VQ ASSMANSHAUSEN** 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 **Nutriferm Energy** all'inoculo, favorisce la prevalenza del ceppo selezionato e previene la sintesi di acido acetico e idrogeno solforato. L'aggiunta di **Nutriferm Advance** ad 1/3 della fermentazione favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.

L'aggiunta di **Enartis Pro Tinto** in macerazione agisce in sinergia con **VQ ASSMANSHAUSEN** a stabilizzare colore ed aromi e ad aumentare il potenziale d'invecchiamento del vino.



VQ ASSMANSHAUSEN
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 CEnologique International.

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

Contiene E491 (monosterato di sorbitano).