

VQ 10

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. *bayanus*

THE VINQUIRY COLLECTION

LEVEDURA PARA VINHOS BRANCOS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

VQ 10 foi selecionada pelas suas interessantes características microbiológicas e pela *finesse* e elegância que caracterizam os vinhos fermentados com esta estirpe. Quando utilizada na fermentação de uvas brancas de boa qualidade, respeita os aromas varietais e enaltece as notas frutadas.

Reduz as notas de madeira e produz aromas intensos de fruta branca doce, no caso de vinhos fermentados em barrica.

Durante a fase de autólise, são libertados por esta estirpe elevadas quantidades de manoproteínas e polissacáridos, aportando volume ao vinho.

Graças à sua capacidade de fermentar a baixas temperaturas e em mostos com elevado teor alcoólico potencial, **VQ 10** é recomendada mesmo em condições de fermentação difíceis.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	10-25 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	média
Tolerância ao álcool	≤ 17 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

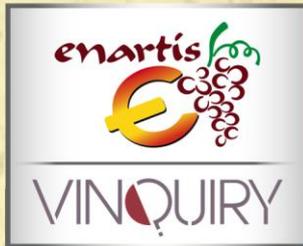
Necessidades de azoto	baixa
Necessidades de oxigénio	baixa
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	baixa
Produção de polissacáridos	boa
Produção de espuma	baixa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	neutra

APLICAÇÕES

Vinhos brancos fermentados em barricas

Fermentação a baixas temperaturas

Variedades recomendadas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewüztraminer, Pinot Grigio, Riesling, Viognier



VQ 10

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

THE VINQUIRY COLLECTION

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Vinhos produzidos com a **VQ 10** distinguem-se pela sua *finesse* e elegância aromática. De forma a maximizar estas características, é aconselhada a aplicação de um nutriente complexo, tal como o **Nutriferm Energy** na fase de inoculação da levedura para uma fermentação primária. Tal permite prevenir a síntese de metabolitos indesejáveis. A 1/3 da fermentação alcoólica, a adição de **Nutriferm Advance** previne o aparecimento de aromas reduzidos.

DOSES

20 – 40 g/hL

As doses mais elevadas devem ser usadas para fermentação de mostos provenientes de uvas atacadas pela podridão e mostos que apresentem elevadas contagens de flora microbiológica natural e alta concentração de açúcar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente.
- Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente.
- Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10 °C.
- Distribuir a levedura de forma homogénea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo com os tempos e métodos acima descritos, assegura a máxima atividade da levedura reidratada.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg, sob vácuo

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15 °C) e seco.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Produto de acordo com Codex Œnologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano