



VQ 51

Saccharomyces cerevisiae

THE VINQUIRY COLLECTION

ESTIRPE ISOLADA EM BORDÉUS PARA OS GRANDES TINTOS DE GUARDA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Isolada na Região de Bordéus para a produção de vinho tinto de grande qualidade a partir das castas Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

VQ 51 enaltece os aromas varietais e confere complexidade pelo aumento das notas frutadas.

Produz vinhos tintos encorpados, baixos em adstringência. Esta característica, em conjugação com a sua capacidade para aumentar a estrutura do vinho, faz da **VQ 51** ideal para a produção de vinhos obtidos de uvas pouco maduras.

Graças a uma abundante libertação de manoproteínas, contribui para a estabilidade da matéria corante e aumenta o volume em boca do vinho.

Particularmente recomendada para Cabernet e Merlot.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	20-30 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	média
Tolerância ao álcool	≤ 16 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	sensível

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	média-elevada
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	média
Produção de glicerol	boa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	boa
Baixa adsorção de cor pelas paredes celulares da levedura	

APLICAÇÕES

- Fermentação de vinhos tintos destinados ao estágio em barrica
- Fermentação de uvas tintas pouco maduras
- Variedades recomendadas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel, Cabernet Franc, Carignane, Grenache, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Gamay



VQ 51

Saccharomyces cerevisiae

THE VINOQUIRY COLLECTION

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Vinhos produzidos com a **VQ 51** distinguem-se pela sua fineza aromática e respeito pelas características da casta e do *terroir*. 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 encoraja uma estável e completa fermentação e previne a síntese de metabolitos indesejáveis. A 1/3 da fermentação alcoólica, a adição de **Nutriferm Advance** favorece um bom final à fermentação pela prevenção do 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