

VQ 10

Kvasinky pro bílá vína

Senzorické vlastnosti: kvasinky řady VQ 10 jsou doporučovány pro jejich mikrobiologické vlastnosti a pro eleganci hotového vína. Pokud jsou použity u kvalitních hroznů, respektují odrůdové aroma a posilují ovocné tóny budoucího vína.

U vín, která jsou kvašená v sudech, produkují intenzivní aroma bílého sladkého ovoce a snižují u nich dubové tóny. Dodávají vínu tělo a strukturu, díky manoproteinům a polysacharidům, které jsou uvolňovány během autolýzy kvasinek. Kvasinky VQ 10 jsou díky svým schopnostem (kvašení při nízkých teplotách a vysokém obsahu alkoholu), doporučované pro kvašení při obtížných podmínkách.

Mikrobiologické vlastnosti: *Saccharomyces cerevisiae* ex. R.f. *bayanus*, Enartis THE VINQUIRY COLLECTION. Tolerance na alkohol do 17 % obj., optimální teplota kvašení 10 – 25 °C, střední rychlost kvašení s krátkou lag fází, vysoká schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře.

Technologické vlastnosti: nízká spotřeba dusíku a kyslíku, nízká tvorba těkavých kyselin, nízká tvorba SO₂ a H₂S, nízká tvorba pěny, neutrální slučitelnost s MLF, dobrá produkce polysacharidů

Aplikace: bílá vína kvašená v sudech. Kvašení při nízkých teplotách.

Doporučené odrůdy jsou: Chardonnay, Sauvignon, Tramín červený, Ryzlinky, Rulandské šedé.

Optimalizace: vína vyrobená pomocí kvasinek VQ 10 se vyznačují svojí aromatickou a elegancí. Abychom podpořili a vyzvedli tyto vlastnosti, je nutné kvasinkám zajistit komplexní výživu (aminokyseliny a další faktory sloužící k přežití kvasinek). Ke kvasinkám VQ 10 je proto vhodné přidat během inokulace výživu NUTRIFERM ENERGY, která brání syntéze nežádoucích metabolitů. V 1/3 fermentace je také doporučeno přidat NUTRIFERM ADVANCE, který předchází vzniku reduktivních pachů.

Dávkování: 20 – 40 g/hl, vyšší dávkování použít u nahnilých hroznů a v případě špatného mikrobiologického stavu hroznů, také u hroznů s vysokým obsahem cukru.

Návod k použití: kvasinky pomalu rozmíchat v desetinasobném množství čisté vody o teplotě 35 – 38 °C, nechat stát 20 min a opět pomalu promíchat. Suspenzi přidat k moštu těsně před plněním do fermentačního tanku. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nesmí být větší jak 10 °C a je nutné zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu. Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální rehydrataci a vitalitu.

Skladování Uzavřené balení: skladovat na suchém místě při teplotě 5 – 15 °C.
Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte v chladničce, zbytek použijte co nejrychleji.

Balení: vakuované sáčky o obsahu 500 g.

