



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI  
EN ISO 9001** e **UNI EN  
ISO 14001**



# OENOGLU®

NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA RICCO IN PEPTIDI RIDUCENTI

## COMPOSIZIONE

Lievito inattivato specifico (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricco di peptidi riducenti. Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,5 % del peso secco.

## CARATTERISTICHE

Oenoglu® è un nutriente organico ottenuto con un processo industriale particolare, durante le fasi di essiccamento si opera a basse temperature in modo da stabilizzare la frazione amminoacidica e peptidica. La sua azione agisce sul lievito migliorando la permeabilità delle membrane e la tolleranza all'alcol, agisce inoltre sul potenziale redox del mezzo in fermentazione abbassandolo e rendendo il mezzo più riducente.

## IMPIEGHI

L'uso di Oenoglu® è consigliato per la prevenzione dei problemi relativi ad un possibile rallentamento o arresto della fermentazione determinato da una riduzione della vitalità dei lieviti nella fase finale. La particolare composizione peptidica favorisce inoltre la prevenzione dell'imbrunimento dei vini bianchi e rosati, preservando la freschezza ed il fruttato, così come il profilo varietale di alcune varietà (in particolare i tioli volatili che sono molto sensibili all'ossidazione). L'utilizzo di Oenoglu® è consigliabile per tutte le vinificazioni in riduzione, oppure per la vinificazione di varietà particolarmente sensibili all'ossidazione, come ad esempio il Sauvignon Blanc, il Verdicchio, Pinot Grigio, Lagrein (in rosato).

## DOSI

Mosti: da 20 a 30 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.

## MODALITÀ D'USO

Oenoglu® deve essere aggiunto prima dell'inizio della fermentazione alcolica: si deve diluire il prodotto in 5 parti di mosto ed aggiungere alla massa al riempimento della vasca (prima dell'inoculo con i lieviti) ed omogeneizzare. Per l'impiego di Oenoglu® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg e 5 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Oenoglu\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.