



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



IT BIO 007 037831
AGRICOLTURA UE

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



OENOACTIV GREEN

NUTRIENTE COMPLESSO REGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Oenoactiv Green è un prodotto complesso composto da ammonio fosfato bibasico, scorze di lievito e estratto di lievito. I prodotti derivati da lievito sono ottenuti da materie prime biologiche e quindi Oenoactiv Green è ammesso nella produzione di vini BIO, secondo il Reg. 203/2012.

CARATTERISTICHE

Oenoactiv Green è un prodotto altamente performante che, grazie alla sua particolare formulazione, è in grado di supportare il lievito in fase di fermentazione fornendo fattori di sopravvivenza essenziali. L'ammonio fosfato interviene sul lievito attivandone la crescita ed il metabolismo, la presenza di scorze di lievito aumenta la resistenza dei lieviti alle condizioni di stress che si riscontrano durante la fase finale della fermentazione alcolica, apportando azoto assimilabile, steroli ed acidi grassi al lunga catena. Per ultimo svolgono anche un ruolo protettivo abbassando il livello degli acidi grassi C8 -C12 inibitori. La tiamina cloridrato, naturalmente presente nell'estratto di lievito, influisce positivamente sul metabolismo e sulla crescita del lievito, limitando la formazione di acetaldeide e di chetoacidi, che tendono a complessare l'anidride solforosa.

IMPIEGHI

Da utilizzare in fermentazione in mosti bianchi, rossi o rosati, anche a bassa temperatura. Permette la dominanza del lievito selezionato rispetto alla flora indigena, garantendo così la piena espressione del ceppo scelto per la conduzione della fermentazione alcolica.

DOSI

Mosti: da 10 a 30 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.

Dose massima legale: 40 g/hl.

Prima di determinare il dosaggio corretto, verificare il contenuto in azoto prontamente assimilabile (APA).

MODALITÀ D'USO

Nel caso di carenze di APA, Oenoactiv Green deve essere aggiunto entro la prima metà della fermentazione. Prima di aggiungerlo alla massa, il prodotto deve essere diluito in poca acqua o direttamente in mosto, la sospensione così ottenuta deve essere aggiunta alla massa da trattare ed omogeneizzata tramite un rimontaggio all'aria, l'ossigeno apportato verrà utilizzato dai lieviti per la sintesi degli steroli. Nel caso di arresto di fermentazione, il riavvio deve essere fatto aggiungendo Oenoactiv Green solo dopo un leggero solfitaggio ed un travaso del vino. Effettuare quindi un rimontaggio e procedere con l'inoculo di lievito idoneo alla ripresa della fermentazione (Oenovin S o Bayanus); attenersi alle indicazioni tecniche per il riavvio della fermentazione bloccata.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 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.

Prodotto ottenuto da materie prime biologiche (come da Reg. CE 203/2012), Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 007, Operatore controllato n. 037831.

Scheda Tecnica: Oenac_grn_rev.0_05/2018

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.