



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**



# OENOACTIV

NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

## COMPOSIZIONE

Lievito inattivato specifico (*Saccharomyces cerevisiae*), ammonio fosfato bibasico, tiamina cloridrato.  
Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,5 % del peso secco.

## CARATTERISTICHE

Oenoactiv è un nutriente complesso che migliora la disponibilità di azoto prontamente assimilabile nel mosto, permette di mantenere una buona permeabilità delle membrane del lievito e ne aumenta la tolleranza all'alcol. Oenoactiv permette il completamento della fermentazione in tempi minori ed in completa sicurezza.

## IMPIEGHI

L'uso di Oenoactiv è consigliato per la prevenzione dei problemi relativi ad un possibile rallentamento o arresto della fermentazione alcolica. La tiamina cloridrato e l'ammonio fosfato intervengono sul lievito attivandone la crescita ed il metabolismo, la presenza di lievito inattivato aumenta la resistenza dei lieviti alle condizioni di stress che si riscontrano principalmente durante la fase finale della fermentazione alcolica, apportando azoto assimilabile, steroli ed acidi grassi a lunga catena. Per ultimo svolgono anche un ruolo protettivo abbassando il livello degli acidi grassi C8 -C12 inibitori.

## DOSI

Mosti: da 20 a 40 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.  
Prima di determinare il corretto dosaggio verificare il contenuto in azoto prontamente assimilabile (APA). Un'aggiunta di 10 g/hl di Oenoactiv apporta circa 14 mg/l di APA.

## MODALITÀ D'USO

Nel caso di carenze in azoto prontamente assimilabile (APA) Oenoactiv deve essere aggiunto prima della metà della fermentazione. Prima di essere aggiunto alla massa, il prodotto deve essere diluito in 10 parti d'acqua; 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 forti carenze si consiglia un'aggiunta preventiva sul mosto prima dell'inizio della fermentazione del nutriente complesso Oenostarter. Nel caso di un arresto di fermentazione il riavvio deve essere fatto aggiungendo Oenoactiv 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® FRC, Oenovin® B18); attenersi alle indicazioni tecniche per il riavvio della fermentazione bloccata.

## CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 e 5 Kg, su richiesta in sacchi da 20 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 25°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: Oenoact\_rev.1\_07/2018

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.