



ISTITUTO
OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com

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



OENOBOOST

NUTRIENTE SPECIFICO PER LA REIDrataZIONE DEL LIEVITO

COMPOSIZIONE

Lievito inattivato specifico (*Saccharomyces cerevisiae*), naturalmente ricco in vitamine, sali minerali, acidi grassi e steroli. Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,7 % del peso secco.

CARATTERISTICHE

Oenoboost è un prodotto a base di lievito inattivato naturalmente ricco di tutti i componenti specifici per garantire un'ottima funzionalità del metabolismo dei lieviti, in particolare amminoacidi e oligopeptidi. Contiene elevate quantità di vitamine indispensabili alla crescita dei lieviti (es: pantotenato, biotina), minerali (es: magnesio, zinco e manganese) ed amminoacidi essenziali.

IMPIEGHI

L'uso di Oenoboost permette di condurre fermentazioni difficili (a causa del grado alcolico elevato, dallo stato sanitario delle uve precario, dalla scarsa presenza di ossigeno, ecc.) in sicurezza, consentendo al lievito l'espressione aromatica per la quale è stato scelto. L'assimilazione di azoto in forma organica (amminoacidi) è utile solo nella prima fase della fermentazione, quando il tenore di etanolo non ha ancora raggiunto un livello inibitorio sulla membrana citoplasmatica dei lieviti. Con Oenoboost le cellule sono in grado di accumulare una scorta di amminoacidi che possono utilizzare progressivamente durante la fermentazione. L'importanza di un corretto apporto amminoacidico si nota soprattutto nel corso della fermentazione, quando la corretta nutrizione ha reso la membrana cellulare del lievito perfettamente funzionante ed in grado di resistere agli stress fermentativi. La presenza di fattori di crescita assicura un pronto e corretto inizio di fermentazione, senza un eccessivo incremento della velocità fermentativa e conseguente innalzamento repentino della temperatura.

DOSI

Mosti: da 20 a 30 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare, oppure in rapporto 1:1 con i lieviti Oenovin®.

MODALITÀ D'USO

Trattamenti su mosto come attivante di fermentazione:

- aggiungere direttamente nell'acqua di reidratazione, in concomitanza alla riattivazione dei lieviti.
- rispettare i tempi e le temperature indicate per l'attivazione del lievito ed aggiungere alla massa da trattare. Per l'utilizzo attenersi alle normative vigenti.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 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: Oenoboo_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.