



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**



# OENOSTARTER

NUTRIENTE ORGANICO PER LA FERMENTAZIONE

## COMPOSIZIONE

Preparazione a base di lievito inattivato specifico (*Saccharomyces cerevisiae*) e scorze di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*). Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,5 % del peso secco. È particolarmente adatto alla fermentazione in condizioni difficili, con alti gradi alcolici potenziali, a basse temperature e più in generale in tutte le condizioni di forte stress metabolico del lievito.

## CARATTERISTICHE

Oenostarter è un attivante di fermentazione particolarmente indicato per le fermentazioni di vini, dove a causa delle operazioni di sfecciatura in concomitanza dell'eliminazione dei complessi di pectine, vengono eliminati anche acidi grassi poli-insaturi che sono componenti fondamentali della membrana cellulare dei lieviti (permettono il mantenimento della fluidità della membrana e la resistenza agli choc osmotici). Se la chiarifica porta ad una torbidità inferiore a 200 NTU, è opportuno ripristinare i livelli di questi acidi grassi con nutrienti specifici. Grazie alla sua composizione 100% organica, Oenostarter assicura un buon nutrimento per i lieviti garantendone lo sviluppo e la vitalità, senza causare innalzamenti repentini della temperatura, ma favorendo la regolarità della fermentazione.

## IMPIEGHI

L'impiego ideale è nelle fermentazioni a bassa temperatura o in mosti molto chiarificati, favorisce la dominanza del lievito selezionato rispetto alla flora indigena, garantendo così la piena espressione del ceppo di lievito scelto per la conduzione della fermentazione alcolica. È particolarmente indicato per le fermentazioni in condizioni difficili, con alti gradi alcolici potenziali, a basse temperature e più in generale in tutte le condizioni di forte stress metabolico del lievito.

## DOSI

Mosti: da 10 a 20 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare. Prima di determinare il dosaggio corretto verificare il contenuto in azoto prontamente assimilabile (APA).

## MODALITÀ D'USO

Nel caso di carenze in azoto prontamente assimilabile (APA), Oenostarter deve essere aggiunto entro la prima 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 un arresto di fermentazione il riavvio deve essere fatto aggiungendo Oenostarter 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 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: Oenosta\_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.