



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



● Bianchi Base

● Rossi Base

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



# OENOVIN® 522

LIEVITO SELEZIONATO STARTER

## COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

## CARATTERISTICHE

Oenovin® 522 è un lievito selezionato dall'Università di Davis, il cui impiego garantisce un rapido avvio della fermentazione, grazie ad una fase di latenza corta ed una buona velocità di fermentazione.

Oenovin® 522 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 12 – 30 °C, si sconsiglia di non superare i 26 °C
- Fase di latenza: corta
- Necessità di sostanze nutritive: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Produzione di glicerolo: bassa
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g

## IMPIEGHI

Oenovin® 522 può essere impiegato nella vinificazione di tutte le tipologie di vino. Le sue caratteristiche particolari, quali la resistenza all'SO<sub>2</sub> ed alla pressione osmotica, permettono il completo esaurimento degli zuccheri anche in caso di condizioni difficili di fermentazione. Oenovin® 522 determina in certi casi una leggera produzione di schiuma, il cui sviluppo dipende dalla natura colloidale dei mosti. Il suo utilizzo è dunque sconsigliato per le fermentazioni in barrique ed in autoclave.

## DOSI

Mosti bianchi e rossi: 20 g/hl; innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.

## MODALITA' D'USO

Prima dell'aggiunta in vasca è necessaria reidratare il lievito come segue:

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® 522 in 10 l di acqua pulita ed a basso contenuto di cloro, riscaldata alla temperatura di 35 - 38 °C. Utilizzare un contenitore pulito.
2. Aggiungere 1 Kg di nutriente Oenoboost (rapporto 1:1 con il lievito secco) ed omogeneizzare agitando dolcemente.
3. Mantenere la massa a riposo per 25 minuti, successivamente omogeneizzare il tutto mescolando dolcemente.
4. Aggiungere al lievito reidratato 10 l di mosto prestando attenzione allo shock termico; la differenza di temperatura non deve superare i 10 °C. In caso di mosti particolarmente freddi, frazionare questo passaggio in due o più fasi. Ogni fase dovrà presentare almeno 25 minuti di riposo dalla successiva. Al termine del periodo di adattamento, inoculare i lieviti nella vasca ed omogeneizzare mediante rimontaggio.

Il rispetto delle modalità di reidratazione sopra indicate garantisce la vitalità ottimale del lievito.

## CONFEZIONI

Oenovin® 522 è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg, ed in sacchi da 10 Kg.

## CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

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

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

Scheda Tecnica: Liev\_522\_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.