



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



- Vini rossi morbidi e strutturati
- Vini rossi da invecchiamento

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



OENOVIN® C-166

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI GRANDI VINI ROSSI MORBIDI DA INVECCHIAMENTO

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE

Oenovin® C-166 è indicato nella produzione di vini rossi dal colore intenso, equilibrati, aventi una struttura fenolica morbida e armoniosa. Il suo utilizzo è consigliato nella fermentazione di uve con uno scarso contenuto di materia colorante e/o con deficit di maturazione. Tende a non assorbire colore sulla parete cellulare ed a rilasciare mannoproteine già dalle ultime fasi dell'attività fermentativa.

Oenovin® C-166 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 18 – 32 °C
- Fase di latenza: bassa
- Necessità di sostanze nutrienti: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% V/V
- Produzione di glicerolo: elevata
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g.

IMPIEGHI

Oenovin® C-166 è un lievito naturale selezionato specifico per la vinificazione di grandi vini rossi, dove si ricerca un colore stabile ed intenso, accompagnato da una notevole morbidezza e dalla rotondità in bocca. Oenovin® C-166 è particolarmente indicato per la fermentazione di uve rosse destinate alla produzione di vini morbidi con potenziale di affinamento anche molto lungo. Può essere utilizzato anche in co-inoculo con batteri malolattici.

DOSI

Mosti 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® C-166 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® C-166 è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole 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_C166_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.