



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



- Rosè
- Rossi Aromatici

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



OENOVIN CRIO RED

LIEVITO IBRIDO PER LA PRODUZIONE A BASSA TEMPERATURA DI VINI ROSSI E ROSATI

COMPOSIZIONE

Saccharomyces Cerevisiae (ex r.f. Uvarum). Lievito naturale ottenuto per ibridazione interspecifica, E491.

CARATTERISTICHE

Oenovin® Crio Red è un lievito selezionato ottenuto con un processo di ibridazione naturale, grazie al quale si ottiene un ceppo vigoroso e stabile, con le caratteristiche fermentative ed aromatiche tipiche dei *S.uvarum*, come ad esempio la capacità di fermentare a bassa temperatura.

Oenovin® Crio Red è un ceppo adatto alla fermentazione di vini nelle seguenti condizioni:

- Temperatura di fermentazione: 11 – 20 °C
- Fase di latenza: breve
- Necessità di sostanze nutritive: elevata, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi quali Oenoactiv oppure Oenostarter
- Tolleranza all'alcool: fino a 14,5 % V/V
- Produzione di schiuma: bassa
- Produzione di glicerolo: elevata
- Resistenza SO₂: elevata
- Produzione H₂S: trascurabile
- Produzione acetaldeide: trascurabile
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g

IMPIEGHI

Oenovin® Crio Red permette il corretto svolgimento della fermentazione a basse temperature ed in condizioni di riduzione, durante le quali aumenta la concentrazione di acido succinico e di glicerolo. Per la produzione di vini bianchi particolarmente aromatici si consiglia una macerazione prefermentativa a freddo, e la conduzione della fermentazione a bassa temperatura; in queste condizioni si esaltano le note di frutta rossa, di ribes, di fragola, e di rosa.

DOSI

Mosti Rossi e Rosati: 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® Crio Red 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® Crio Red 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_CrR_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.