



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 Freschi
- Bianchi Aromatici con precursori tiolici

# OENOVIN® CRU BIANCHI

LIEVITO PER VINI BIANCHI CON AROMI FERMENTATIVI E PRECURSORI TIOLICI

## COMPOSIZIONE

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

## CARATTERISTICHE

Oenovin® Cru Bianchi è un lievito selezionato destinato alla produzione di vini bianchi equilibrati, derivanti dalla vinificazione di uve con precursori aromatici tiolici. Oenovin® Cru Bianchi garantisce l'ottenimento di vini freschi con una marcata impronta varietale e floreale. Per ottenere la massima espressione aromatica del ceppo si raccomanda di controllare la disponibilità di azoto prontamente assimilabile ed in caso di carenze, di effettuare aggiunte di nutrienti complessi. È consigliabile operare in condizioni di riduzione, utilizzando nutrienti per i lieviti naturalmente ricchi di sostanze antiossidanti (Oenoglu®).

Oenovin® Cru Bianchi è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 14 – 24 °C
- Fase di latenza: media
- Necessità di sostanze nutrienti: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi.
- Tolleranza all'alcool: fino a 14,5% V/V
- Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g

## IMPIEGHI

Oenovin® Cru Bianchi è un lievito naturale selezionato in grado di rivelare i composti tiolici volatili (mercaptopentanone, mercaptoesanolo, ecc.) per la produzione di vini dall'aroma penetrante, intenso e varietale. Se la fermentazione è condotta a 17 – 19 °C il profilo aromatico ricorda il peperone, la pesca a pasta gialla, le foglie di salvia, mentre a basse temperature (14 – 16 °C) si ha una deviazione verso gli aromi di frutta tropicale quali pompelmo, frutto della passione, guava e papaya.

## DOSI

Mosti bianchi: 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® Cru Bianchi 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® Cru Bianchi 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\_CrB\_rev.1\_07/2018

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



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.