



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 in masse importanti

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

# OENOVIN® CRU ROSSI

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI ELEGANTI E VARIETALI

## COMPOSIZIONE

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

## CARATTERISTICHE

Oenovin® Cru Rossi è indicato per fermentazioni in sicurezza, favorito da un avvio veloce. Non produce eccessiva schiuma e si presta a condizioni di fermentazione di masse importanti. Sviluppa buone note fruttate, con ottimo acetati/esteri con ottima risposta verso gli esteri più stabili.

- 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: medio
- Medio-alto produttore di alcoli superiori
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g.

## IMPIEGHI

Oenovin® Cru Rossi è un lievito naturale selezionato specifico per la vinificazione di vini rossi di media struttura; preserva le note varietali e sviluppa aromi fermentativi importanti. E' indicato per fermentazioni di grosse masse in grandi serbatoi. Il profilo aromatico si presenta ricco e complesso con evidenza di note fruttate e significativi sentori di spezie.

## 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® Cru Rossi 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 Rossi 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\_CRos\_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.

