



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 eleganti e
strutturati

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



OENOVIN® RED STRUCTURE

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI STRUTTURATI ED ELEGANTI

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE

Oenovin® Red Structure selezionato direttamente dalle fermentazioni del vitigno Syrah nella Valle del Rodano, è indicato nella produzione di vini rossi varietali di alta gamma, complessi ed armoniosi, anche destinati all'invecchiamento, nei quali esalta struttura, eleganza e finezza olfattiva.

Oenovin® Red Structure è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 15 – 35 °C
- Fase di latenza: breve
- 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% V/V
- Produzione di glicerolo: elevata
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g.

IMPIEGHI

Oenovin® Red Structure è consigliato nella produzione di grandi vini rossi, eleganti e strutturati, anche destinati a periodi di affinamento in acciaio o in legno. La sua azione garantisce l'esaltazione della struttura polifenolica, inoltre, grazie alla buona capacità di autolisi ed all'elevata produzione di glicerolo, permette di ottenere vini strutturati con una notevole morbidezza. Oenovin® Red Structure è apprezzato in tutto il mondo per la forte resistenza all'alcol e la cinetica fermentativa equilibrata; è adatto alla fermentazione di Barbera, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e soprattutto Syrah. Microfermentazioni scalari condotte durante il processo di sperimentazione hanno mostrato l'effetto sinergico positivo del blend fra Oenovin® Red Structure e altri ceppi di lievito quali Oenovin® RA-4.

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® Red Structure 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® Red Structure 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_RS_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.