

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



● Rossi Varietali

# OENOVIN® K-21

VINI ROSSI MODERNI E DI GRANDE STRUTTURA

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (var. *Bayanus*), E491.

## CARATTERISTICHE

Lievito di ultima generazione, selezionato per l'elevato vigore fermentativo e la particolare resistenza all'alcol, grazie alla sua capacità di metabolizzare il fruttosio. Si caratterizza inoltre per la ridotta produzione di acidità volatile e H<sub>2</sub>S; vanta una eccellente adattabilità a tutte le temperature. È indicato per vini dallo spiccato carattere varietale, esalta il potenziale aromatico, per vini potenti ed equilibrati, dal profilo netto con note di frutta nera e frutta rossa matura. Basso produttore di alcoli amilici.

Oenovin® K-21 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 8-30 °C
- Fase di latenza: media
- Necessità di sostanze nutritive: elevata (APA 200 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: elevata
- Produzione di solfiti (SO<sub>2</sub>): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 20% V/V
- Produzione di glicerolo: 7 - 9 g/l
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g.

## IMPIEGHI

Oenovin® K-21 è indicato nella produzione di vini rossi eleganti, potenti e ben strutturati, che rispecchiano le richieste di un mercato moderno. È in grado di esaltare le caratteristiche varietali di uve come Syrah, Cannaonau, Nero d'Avola, Nebbiolo, Merlot. È in grado di esaltare adeguatamente le caratteristiche se si apporta ossigeno (macro-ossigenazione) in maniera calibrata a densità 1010 - 1020. Per massimizzare l'espressione di questo lievito, si consiglia di utilizzare **Oenoboost** in reidratazione e **Nutrivita Noir** in fermentazione.

## DOSI

Mosti Rossi: 20-30 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® K-21 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 (1:1 con il lievito secco) ed omogeneizzare agitando dolcemente.
3. Mantenere la massa a riposo per 25 minuti, poi 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

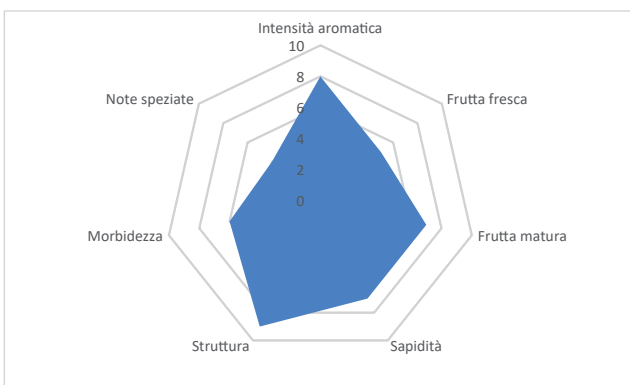
Oenovin® K-21 è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg.

## 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.



### VINIFICAZIONE UVA SYRAH 2019

UVA: Syrah

DOSE LIEVITO: 25 g/hl

NUTRIZIONE: 25 g/hl Oenoboost, 30 g/hl Nutr. Noir

PH: 3,42

ZUCCHERI: 264 g/l

AC. VOLATILE: 0,25 g/l

Scheda Tecnica: Liev\_K\_21\_rev.1\_06/2020

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.