

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



● Prosecco

● Bianchi fini e tropicali

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



OENOVIN® PRO-X

BASE SPUMANTE, PROSECCO, RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato "ibrido" *S. Cerevisiae*, E491.

CARATTERISTICHE

Lievito "ibrido" indicato nell'elaborazione di vini spumanti moderni con ottima intensità aromatica. Sviluppa note tropicali come lime e papaya, oltre che esteri e note fruttate. Performante a basse temperature, in queste condizioni non produce schiuma. Resistente a fattori inibitori della fermentazione, si caratterizza per l'ottima resistenza all'alcool, all'anidride solforosa, alla pressione di rifermentazione e alle condizioni di fermentazione difficili. Ceppo dalla spiaccata finezza e pulizia fermentativa.

Oenovin® Pro-X è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 10-18 °C
- Fase di latenza: bassa
- Necessità di sostanze nutrienti: medio-alta (APA 180 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: media
- Produzione di solfiti (SO₂): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 19% V/V
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g.

IMPIEGHI

Oenovin® Pro-X è indicato nella produzione di vini spumanti freschi e floreali, caratterizzati da finezza aromatica e rotondità al palato. Indicato nella produzione di Prosecco, nella rifermentazione di Moscato e vinificazione di Pinot grigio. Si consiglia l'utilizzo in abbinamento a **Oenoglu**.

DOSI

Mosti Bianchi: 20 g/hl, innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.

Presca di spuma: 5 - 10 g/hl, attenersi al protocollo per la preparazione del pied de cuve.

MODALITA' D'USO

Prima dell'aggiunta in vasca è necessaria reidratare il lievito come segue:

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® Pro-X 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

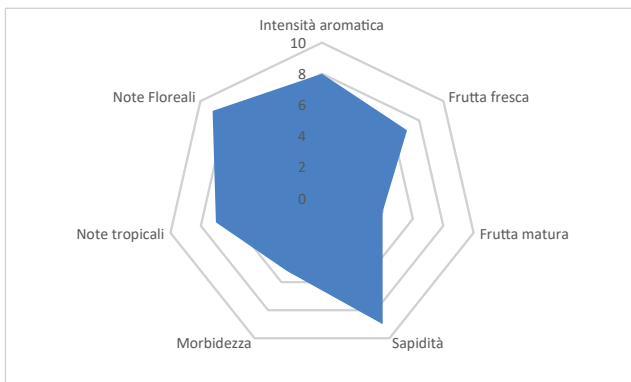
Oenovin® Pro-X è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg.

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.



RIFERMENTAZIONE PROSECCO 2019

UVA: Prosecco

DOSE LIEVITO: 10 g/hl

NUTRIZIONE: 10 g/hl Oenoboost, 20 g/hl Oenoglu

PH: 3,15

ALCOL TOT.: 11,9%

AC. VOLATILE: 0,26 g/l

Scheda Tecnica: Liev_ProX_rev.0_06/2020

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.