



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 importanti
- Bianchi aromatici eleganti

# OENOVIN® VARIETAL 2

VINI ELEGANTI CON PROFILO AROMATICO E VAREITALE

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

## CARATTERISTICHE

Ceppo di lievito decisamente versatile con ottime doti fermentative. Si caratterizza per una minima produzione di: solfiti (SO<sub>2</sub>), acetaldeide e acido piruvico. In alcune varietà sviluppa note di mela verde e pera matura. A temperature di fermentazione inferiori a 16°C si ottengono vini con profilo aromatico fine e delicato. In uve neutre o poco espressive, massimizza l'espressione aromatica, contribuendo alla formazione di aromi primari.

Oenovin® Varietal 2 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 14-20 °C
- Fase di latenza: bassa
- Necessità di sostanze nutritive: elevata (APA 200 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: media
- Produzione di solfiti (SO<sub>2</sub>): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g.

## IMPIEGHI

Oenovin® Varietal 2 è indicato nella produzione di vini bianchi con profili aromatici ben definiti, dove spiccano bouquet intriganti, con profumi freschi e di fiori bianchi. Esalta le peculiarità di vitigni con buoni precursori aromatici, amplificando le caratteristiche varietali; risulta ideale nella produzione di Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Viogner. Particolarmente indicato nella produzione di Moscato. Si consiglia l'utilizzo in associazione con **Oenoglu**, per quanto riguarda vinificazione in protezione dall'ossigeno, oppure **Nutrivita Blanc** per massimizzare l'espressione aromatica.

## 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 reidrattare il lievito come segue:

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® Varietal 2 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

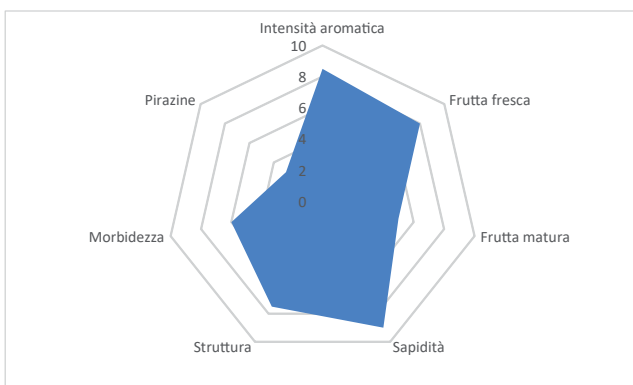
Oenovin® Varietal 2 è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg.

## 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 RIESLING 2019

UVA: Riesling

DOSE LIEVITO: 20g/hl

NUTRIZIONE: 25 g/hl Oenoboost, 20 g/hl Nutr. Blanc

PH: 3,22

ZUCCHERI: 211 g/l

AC. VOLATILE: 0,24 g/l

Scheda Tecnica: Liev\_Var2\_rev.0\_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.