



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

OENOSTARTER BIO

NUTRIENTE ORGANICO OTTENUTO DA MATERIE PRIME BIOLOGICHE

COMPOSIZIONE

Oenostarter Bio è un attivante di fermentazione 100% organico, a base di scorze di lievito naturalmente ricche di steroli ed amminoacidi. Tenore in azoto organico: 2,4-3,2/100 g prodotto.

CARATTERISTICHE

Oenostarter Bio è un attivante particolarmente indicato per le fermentazioni di vini bianchi e rosè, dove a causa delle operazioni di sfeccatura in concomitanza dell'eliminazione dei complessi di pectine, vengono eliminati anche acidi grassi poli-insaturi che sono componenti fondamentali della membrana cellulare dei lieviti (permettono il mantenimento della fluidità della membrana e la resistenza a shock osmotici). Se la chiarifica porta ad una torbidità inferiore a 200 NTU, è opportuno ripristinare i livelli di questi acidi grassi con nutrienti specifici. Grazie alla sua composizione 100% organica, Oenostarter Bio assicura un buon nutrimento per i lieviti, garantendone lo sviluppo e la vitalità, senza causare innalzamenti repentini della temperatura, ma favorendo la regolarità della fermentazione. E' particolarmente adatto alla fermentazione in condizioni difficili, con alti gradi alcolici potenziali, a basse temperature e più in generale in tutte le condizioni di forte stress metabolico del lievito.

IMPIEGHI

L'impiego ideale è nelle fermentazioni a bassa temperatura o in mosti molto chiarificati, permette la dominanza del lievito selezionato rispetto alla flora indigena, garantendo così la piena espressione del ceppo scelto per la conduzione della fermentazione alcolica.

DOSI

Mosti: da 10 a 20 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.

Dose massima legale: 40 g/hl.

Prima di determinare il dosaggio corretto, verificare il contenuto in azoto prontamente assimilabile (APA).

MODALITÀ D'USO

Nel caso di carenze di APA, Oenostarter Bio deve essere aggiunto entro la prima metà della fermentazione. Prima di aggiungerlo alla massa, il prodotto deve essere diluito in poca acqua o direttamente in mosto, la sospensione così ottenuta deve essere aggiunta alla massa da trattare ed omogeneizzata tramite un rimontaggio all'aria, l'ossigeno apportato verrà utilizzato dai lieviti per la sintesi degli steroli. Nel caso di arresto di fermentazione, il riavvio deve essere fatto aggiungendo Oenostarter Bio solo dopo un leggero solfitaggio ed un travaso del vino. Effettuare quindi un rimontaggio e procedere con l'inoculo di lievito idoneo alla ripresa della fermentazione (Oenovin S o Bayanus); attenersi alle indicazioni tecniche per il riavvio della fermentazione bloccata.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 934/2019 e 2164/2019.

Non contiene OGM e non deriva da OGM.

Scheda Tecnica: Oenos_bio_rev.1_07/2021



Organismo di Controllo
autorizzato dal
M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE
Operatore controllato
n. 128536

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.