



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com



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**



# OENOVIN® BIO

LIEVITO BIOLOGICO PER VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (sp. *Bayanus*), prodotto da materia prima Bio.

## CARATTERISTICHE

Oenovin® BIO è indicato per la fermentazione di mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rossi, così come per la presa di spuma.

Oenovin® BIO è un ceppo adatto alla fermentazione nelle seguenti condizioni:

- Temperatura di fermentazione: 15 – 23°C.
- Nella presa di spuma mantenere una temperatura compresa tra 15 e 18°C
- Fase di latenza: media
- Necessità di sostanze nutrienti: medio alta, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare, in caso di bisogno, nutrienti complessi. Nella presa di spuma aggiungere nutrienti come da protocollo specifico
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5 % V/V.
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g

## IMPIEGHI

Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® BIO permette di ottenere fermentazioni regolari anche a basse temperature.

## DOSI

Mosti Bianchi: 20-40 g/hl; innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.

Presa di Spuma: 10 g/hl, attenersi al protocollo specifico per la lavorazione.

## MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® BIO 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® BIO è disponibile in sacchetti sottovuoto da 0,5 Kg in cartoni da 10 Kg.

## CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

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

Non contiene OGM e non deriva da OGM.

Scheda Tecnica: Liev\_BIO\_rev.2\_05/2021

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.