



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

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



NUTRIVITA BLANC

NUTRIENTE ORGANICO A BASE DI AUTOLISATO DI LIEVITO

COMPOSIZIONE

Nutrivita Blanc è un nutriente organico composto da autolisati di lievito con un alto contenuto in aminoacidi, ricco in polisaccaridi, vitamine regolatrici del metabolismo e steroli. Autolisato di lievito specifico (*Saccharomyces cerevisiae*), con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 11,5 % del peso secco.

CARATTERISTICHE

La particolare tecnica di produzione permette di ottenere un autolisato con un alto contenuto in aminoacidi, in polisaccaridi, vitamine regolatrici del metabolismo e steroli, con fattori di sopravvivenza per il lievito ed azione antiossidante per il mosto in fermentazione. Le vitamine presenti favoriscono il metabolismo dei lieviti (fondamentali in condizioni di stress per un buon svolgimento della fermentazione) e permettono di ridurre la produzione di composti solforati. Contribuisce attivamente alla formazione di esteri aromatici durante la fermentazione alcolica.

IMPIEGHI

Questo nutriente è studiato per affiancarsi a lieviti dal carattere fortemente aromatico per conferire al vino spiccate note di frutta fresca e agrumata, con note tioliche ben distinte, preservando la freschezza ed il fruttato, così come il profilo varietale di alcune varietà (in particolare i tioli volatili che sono molto sensibili all'ossidazione). Si consiglia di utilizzare Nutrivita Blanc nelle vinificazioni di uve con propensione allo sviluppo di note varietali caratterizzanti, per valorizzare l'aromaticità tipica, come ad esempio Vermentino, Lugana, Greco o Verdicchio, Grillo e Carricante.

DOSI

Mosti: da 20 a 40 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare. Una dose di 20 g/hl di Nutrivita Blanc apporta 9 mg/l di APA.

MODALITÀ D'USO

Prima di essere aggiunto alla massa il prodotto deve essere diluito in 10 parti d'acqua, 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.

CONTENUTO

Nutrivita Blanc 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 25°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.
Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).
Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.2_09/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.