



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 NOIR

NUTRIENTE ORGANICO A BASE DI AUTOLISATO DI LIEVITO

## COMPOSIZIONE

Nutrivita Noir è un nutriente organico composto da una selezione di autolisati che si differenziano per l'apporto di fattori di sopravvivenza e regolatori della fermentazione. Autolisato di lievito specifico (*Saccharomyces cerevisiae*), con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 11,5 % del peso secco.

## CARATTERISTICHE

Prodotto composto da autolisati di lievito che grazie all'alto contenuto in steroli favorisce l'intera cinetica fermentativa con un sensibile miglioramento dell'attività cellulare, con conseguente aumento della vitalità, soprattutto nelle fasi più delicate o in presenza di alcol nel mezzo. Grazie alla presenza di oligoelementi e amminoacidi permette chiusure di fermentazione più nette, una bassa produzione di acidità volatile e anche migliori prestazioni aromatiche. E' una fonte di azoto amminico che permette di meglio gestire l'equilibrio tra azoto organico ed ammoniacale dei mosti ottimizzando la nutrizione dei lieviti, previene la formazione di note di ridotto e contribuisce allo sviluppo di note fermentative dal carattere fruttato, ideali nella realizzazione di vini rossi varietali e moderni.

## IMPIEGHI

Nutrivita Noir si dimostra particolarmente performante nella vinificazione di uve rosse dall'alto potenziale aromatico fruttato. Da aggiungere ad un terzo della fermentazione, permette al lievito di lavorare al meglio e adattarsi all'ambiente alcolico che si sviluppa, fornisce azoto lentamente nel tempo in modo tale da evitare bruschi aumenti della velocità di fermentazione con miglior gestione delle cinetiche e delle temperature. Particolarmente indicato in fermentazioni difficili in abbinamento ad Oenovin K-21 (accuratamente reidratato con Oenoboost).

## DOSI

Mosti: da 25 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 6,5 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 Noir 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.