



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

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



NUTRIVITA ROSE'

NUTRIENTE ORGANICO A BASE DI AUTOLISATO DI LIEVITO

COMPOSIZIONE

Nutrivita Rosè è un nutriente organico composto da autolisati di lievito ad alto contenuto in amminoacidi e un buon contenuto in steroli. 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 ad alto contenuto in amminoacidi e un buon contenuto in steroli, studiato per amplificare le note varietali dei vini rosati e amplificare le note primarie e di frutta fresca. Gli aminoacidi vengono assimilati in maniera differente a seconda del gruppo di appartenenza, questo permette di svolgere una fermentazione lineare con un'attenzione importante all'equilibrio ossidoriduttivo del vino, per preservare freschezza e espressione aromatica; ha un'azione positiva nello sviluppo dei composti aromatici fermentativi (esteri e tioli).

L'utilizzo sinergico con Oenovin® Rosè determina vini fini ed eleganti che vanno incontro alle richieste di un mercato sempre più esigente. Nutrivita Rosè sostiene il lievito in tutte le fasi della fermentazione, consentendo di consumare gli zuccheri presenti. Apporta una piccola quota di azoto assimilabile.

IMPIEGHI

Nutrivita Rosè è un nutriente messo a punto per dare il massimo apporto all'interno di un protocollo di lavoro che prevede l'utilizzo di prodotti specifici per la produzione di vini rosati. Il reparto R&D ha sviluppato un protocollo di lavoro prevedendo l'utilizzo sinergico con altri prodotti della gamma come Oenzym Vita Rosè, Oenovin® Rosè e Extratan® Vita Rosè. Adatto a fermentazioni in condizioni particolari (temperatura o scarsità di sostanza nutrienti).

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 Rosè 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 Rosè 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.