



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**



OENOGLU®

NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA RICCO IN PEPTIDI RIDUCENTI

COMPOSIZIONE

Lievito inattivato specifico (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricco di peptidi riducenti. Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,5 % del peso secco.

CARATTERISTICHE

Oenoglu® è un nutriente organico ottenuto con un processo industriale particolare, durante le fasi di essiccazione si opera a basse temperature in modo da stabilizzare la frazione aminoacidica e peptidica. Il prodotto è fortemente attivo nei confronti del lievito, migliorando la permeabilità delle membrane e la sua tolleranza all'alcol; agisce inoltre sul potenziale redox del mezzo in fermentazione abbassandolo e rendendo il mezzo più riducente. Per la sua formulazione è in grado di apportare tutti i nutrienti e soprattutto i fattori di sopravvivenza necessari nelle fasi di rifermentazione in bottiglia o in autoclave.

IMPIEGHI

L'uso di Oenoglu® è consigliato per la prevenzione dei problemi relativi ad un possibile rallentamento o arresto della fermentazione determinato da una riduzione della vitalità dei lieviti nella fase finale. La particolare composizione peptidica favorisce inoltre la prevenzione dell'imbrunimento dei vini bianchi e rosati, 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). L'utilizzo di Oenoglu® è consigliabile per tutte le vinificazioni in riduzione, oppure per la vinificazione di varietà particolarmente sensibili all'ossidazione, come ad esempio il Sauvignon Blanc, il Verdicchio, Pinot Grigio, Lagrein (in rosato). Particolarmente indicato per la rifermentazione di vini base prodotti con Metodo Classico o con Metodo Charmat, per favorire una fermentazione lineare o superare le condizioni avverse che si possono verificare in queste fasi di spumantizzazione.

DOSI

Mosti: da 20 a 30 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare. 10 g/hl di apportano 3 mg/l di azoto amminico.

MODALITÀ D'USO

Oenoglu® deve essere aggiunto prima dell'inizio della fermentazione alcolica: si deve diluire il prodotto in 5 parti di mosto ed aggiungere alla massa al riempimento della vasca (prima dell'inoculo con i lieviti) ed omogeneizzare. Per l'impiego di Oenoglu® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CONTENUTO

Oenoglu® è disponibile in sacchetti da 1 Kg e in sacchi da 5 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.