



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



- Bianchi Base
- Rossi Base

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



OENOVIN® 522

LIEVITO SELEZIONATO STARTER

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

CARATTERISTICHE

Oenovin® 522 è un lievito selezionato dall'Università di Davis, il cui impiego garantisce un rapido avvio della fermentazione, grazie ad una fase di latenza corta ed una buona velocità di fermentazione.

Oenovin® 522 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 12 – 30 °C, si sconsiglia di non superare i 26 °C
- Fase di latenza: corta
- Necessità di sostanze nutrienti: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Produzione di glicerolo: bassa
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g

IMPIEGHI

Oenovin® 522 può essere impiegato nella vinificazione di tutte le tipologie di vino. Le sue caratteristiche particolari, quali la resistenza all'SO₂ ed alla pressione osmotica, permettono il completo esaurimento degli zuccheri anche in caso di condizioni difficili di fermentazione. Oenovin® 522 determina in certi casi una leggera produzione di schiuma, il cui sviluppo dipende dalla natura colloidale dei mosti. Il suo utilizzo è dunque sconsigliato per le fermentazioni in barrique ed in autoclave.

DOSI

Mosti bianchi e rossi: 20 g/hl; innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.

MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® 522 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 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.

CONTENUTO

Oenovin® 522 è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg, ed in sacchi da 10 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero a + 4°C. 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_07/2022
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.