



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® B18

LIEVITO SELEZIONATO PER FERMENTAZIONI IN SICUREZZA

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (galattosio -), E491.

CARATTERISTICHE

Oenovin® B18 (ex r.f. *Bayanus*) è un lievito indicato per il trattamento di mosti destinati alla produzione di vini bianchi, rosati, rossi o spumanti. Si tratta di un ceppo fruttosifilo adatto alla fermentazione di masse di mosto in conduzioni difficili, in grossi serbatoi e/o con apporto di nutrienti limitato.

Oenovin® B18 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 14 – 32 °C
- Fase di latenza: breve
- Necessità di sostanze nutritive: bassa, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi. Nella ripresa fermentativa aggiungere nutrienti come da protocollo specifico
- Tolleranza all'alcool: fino a 16,5% V/V
- Produzione di glicerolo: medio bassa

IMPIEGHI

Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® B18 presenta una cinetica fermentativa regolare anche con elevati gradi alcolici potenziali. Inoltre la sua particolare resistenza all'alcol e la cinetica fermentativa rapida garantiscono una sicura ripresa della fermentazione in caso di arresto e lo rendono indicato per la presa di spuma con metodo Charmat.

DOSI

Mosti in fermentazione primaria: 20 g/hl; innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario. Presa di spuma: 5 – 10 g/hl, attenersi al protocollo per la preparazione del *ped de cuve*.

MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® B18 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 Oenoboo (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® B18 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.