



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



- Vini rossi morbidi
- Vini rossi in masse importanti

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

# OENOVIN® CRU ROSSI

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI ELEGANTI E VARIETALI

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

## CARATTERISTICHE

Oenovin® Cru Rossi è indicato per fermentazioni in sicurezza, favorito da un avvio veloce. Non produce eccessiva schiuma e si presta a condizioni di fermentazione di masse importanti. Sviluppa buone note fruttate, con ottimo acetati/esteri con ottima risposta verso gli esteri più stabili.

- Temperatura di fermentazione: 18 – 32 °C
- Fase di latenza: bassa
- Necessità di sostanze nutrienti: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi
- Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% V/V
- Produzione di glicerolo: medio
- Medio-alto produttore di alcoli superiori
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g.

## IMPIEGHI

Oenovin® Cru Rossi è un lievito naturale selezionato specifico per la vinificazione di vini rossi di media struttura; preserva le note varietali e sviluppa aromi fermentativi importanti. Si consiglia per fermentazioni di grosse masse in grandi serbatoi. Il profilo aromatico si presenta ricco e complesso con evidenza di note fruttate e significativi sentori di spezie.

## DOSI

Mosti 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® Cru Rossi 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® Cru Rossi è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole 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.

