

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



● Rossi Varietali

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



OENOVIN® K-21

VINI ROSSI MODERNI E DI GRANDE STRUTTURA

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (var. *Bayanus*), E491.

CARATTERISTICHE

Lievito di ultima generazione, selezionato per l'elevato vigore fermentativo e la particolare resistenza all'alcol, grazie alla sua capacità di metabolizzare il fruttosio. Si caratterizza inoltre per la ridotta produzione di acidità volatile e H₂S; vanta una eccellente adattabilità a tutte le temperature. È indicato per vini dallo spiccato carattere varietale, esalta il potenziale aromatico, per vini potenti ed equilibrati, dal profilo netto con note di frutta nera e frutta rossa matura. Basso produttore di alcoli amilici.

Oenovin® K-21 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 8-30 °C
- Fase di latenza: media
- Necessità di sostanze nutritive: elevata (APA 200 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: elevata
- Produzione di solfiti (SO₂): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 20% V/V
- Produzione di glicerolo: 7 - 9 g/l
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g.

IMPIEGHI

Oenovin® K-21 è indicato nella produzione di vini rossi eleganti, potenti e ben strutturati, che rispecchiano le richieste di un mercato moderno. È in grado di esaltare le caratteristiche varietali di uve come Syrah, Cannaonau, Nero d'Avola, Nebbiolo, Merlot. È in grado di esaltare adeguatamente le caratteristiche se si apporta ossigeno (macro-ossigenazione) in maniera calibrata a densità 1010 - 1020. Per massimizzare l'espressione di questo lievito, si consiglia di utilizzare **Oenoboost** in reidratazione e **Nutrivita Noir** in fermentazione.

DOSI

Mosti Rossi: 20-30 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® K-21 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 (1:1 con il lievito secco) ed omogeneizzare agitando dolcemente.
3. Mantenere la massa a riposo per 25 minuti, poi 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® K-21 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.

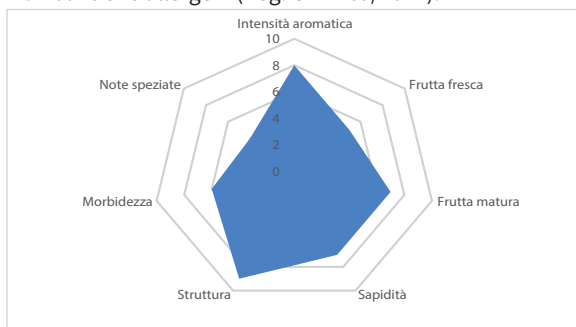
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero a + 4°C. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

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).



VINIFICAZIONE UVA SYRAH 2019

UVA: Syrah

DOSE LIEVITO: 25 g/hl

NUTRIZIONE: 25 g/hl Oenoboost, 30 g/hl Nutr. Noir

PH: 3,42

ZUCCHERI: 264 g/l

AC. VOLATILE: 0,25 g/l

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.