

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



- Prosecco
- Bianchi fini e tropicali

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



# OENOVIN® PRO-X

BASE SPUMANTE, PROSECCO, RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato "ibrido" *S. Cerevisiae*, E491.

## CARATTERISTICHE

Lievito "ibrido" indicato nell'elaborazione di vini spumanti moderni con ottima intensità aromatica. Sviluppa note tropicali come lime e papaya, oltre che esteri e note fruttate. Performante a basse temperature, in queste condizioni non produce schiuma. Resistente a fattori inibitori della fermentazione, si caratterizza per l'ottima resistenza all'alcool, all'anidride solforosa, alla pressione di rifermentazione e alle condizioni di fermentazione difficili. Ceppo dalla spiaccata finezza e pulizia fermentativa.

Oenovin® Pro-X è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 10-18 °C
- Fase di latenza: bassa
- Necessità di sostanze nutritive: medio-alta (APA 180 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: media
- Produzione di solfiti (SO<sub>2</sub>): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 19% V/V
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g.

## IMPIEGHI

Oenovin® Pro-X è indicato nella produzione di vini spumanti freschi e floreali, caratterizzati da finezza aromatica e rotondità al palato. Indicato nella produzione di Prosecco, nella rifermentazione di Moscato e vinificazione di Pinot grigio. Si consiglia l'utilizzo in abbinamento a **Oenoglu**.

## DOSI

Mosti Bianchi: 20 g/hl, innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.

Presenza di spuma: 5 - 10 g/hl, attenersi al protocollo per la preparazione del pied de cuve.

## MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® Pro-X 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® Pro-X 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.

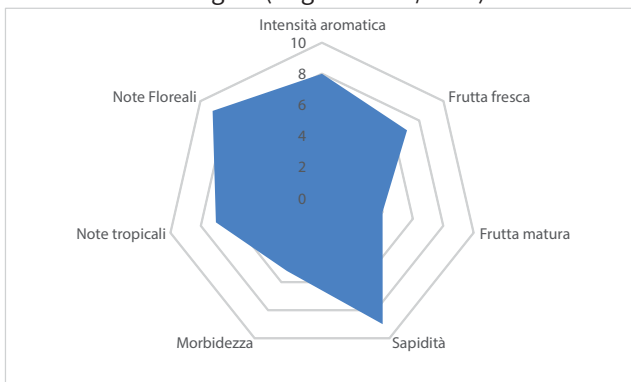
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero a +4°C. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

## 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).



### RIFERIMENTAZIONE PROSECCO 2019

UVA: Prosecco

DOSE LIEVITO: 10 g/hl

NUTRIZIONE: 10 g/hl Oenoboost, 20 g/hl Oenoglu

PH: 3,15

ALCOL TOT.: 11,9%

AC. VOLATILE: 0,26 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.