



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 fruttati ed eleganti

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



# OENOVIN® RA-4

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI FRUTTATI ED ELEGANTI

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

## CARATTERISTICHE

Oenovin® RA-4 è un lievito ideale per l'espressione varietale, per vini rossi morbidi e fruttati. Il suo utilizzo favorisce la produzione di vini caratterizzati da aromi di frutti di bosco e frutta rossa. Alla fine della fermentazione alcolica rilascia celermente mannoproteine ed estratti amminoacidici, i quali assicurano morbidezza e sapidità al prodotto finito.

Oenovin® RA-4 è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 15 – 30 °C
- Fase di latenza: media
- Necessità di sostanze nutrienti: elevata, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi e correggere a 200 mg/l di azoto
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Produzione di glicerolo: elevata
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g

## IMPIEGHI

Oenovin® RA-4 è indicato nella produzione di vini rossi fruttati e equilibrati, con una struttura fenolica morbida. Le sue caratteristiche fermentative lo rendono idoneo nella produzione di vini stile "nuovo mondo", dove le potenzialità d'invecchiamento non devono superare i 2 - 3 anni. È un lievito dalle esigenze nutritive elevate, in grado di esaltare adeguatamente le caratteristiche se si apporta ossigeno (macro-ossigenazione) in maniera calibrata a densità 1010 - 1020. Adatto alla produzione di vini rossi da: Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Nero d'Avola, Teroldego, Nebbiolo, Pinot Nero, Grenache noir e Petit verdot.

## 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® Ra-4 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® RA-4 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.