



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 eleganti e strutturati
- Vini rossi da invecchiamento

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



OENOVIN® RED STRUCTURE

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI STRUTTURATI ED ELEGANTI

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

CARATTERISTICHE

Oenovin® Red Structure selezionato direttamente dalle fermentazioni del vitigno Syrah nella Valle del Rodano, è indicato nella produzione di vini rossi varietali di alta gamma, complessi ed armoniosi, anche destinati all'invecchiamento, nei quali esalta struttura, eleganza e finezza olfattiva.

Oenovin® Red Structure è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 15 – 35 °C
- Fase di latenza: breve
- Necessità di sostanze nutritive: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi
- 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® Red Structure è consigliato nella produzione di grandi vini rossi, eleganti e strutturati, anche destinati a periodi di affinamento in acciaio o in legno. Garantisce l'esaltazione della struttura polifenolica, inoltre, grazie alla buona capacità di autolisi ed all'elevata produzione di glicerolo, permette di ottenere vini strutturati con una notevole morbidezza. Oenovin® Red Structure è apprezzato per la forte resistenza all'alcol e la cinetica fermentativa equilibrata; è adatto alla fermentazione di Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon e soprattutto Syrah. Microfermentazioni scalari condotte in fase di sperimentazione hanno mostrato l'effetto sinergico positivo del blend con altri ceppi di lievito, in particolare Oenovin® RA-4.

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® Red Structure 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® Red Structure 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.