



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



- Metodo Charmat
- Bianchi freschi
- Lambrusco

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



OENOVIN® S

LIEVITO NATURALE SELEZIONATO PER BASI SPUMANTE E PRESA DI SPUMA

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (galattosio -), E491.

CARATTERISTICHE

Oenovin® S (ex r.f. *Bayanus*) è un lievito naturale selezionato indicato per la fermentazione di mosti destinati alla produzione di vini bianchi freschi ed agrumati e per la presa di spuma in autoclave. L'utilizzo di Oenovin® S permette di ottenere vini e spumanti dal profilo elegante e con buon apporto di note agrumate e floreali.

- Temperatura di fermentazione: 11 – 26 °C, nella presa di spuma si consiglia di mantenere una temperatura compresa tra 12 e 15 °C
- Fase di latenza: breve
- Necessità di sostanze nutrienti: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi (**Oenoactiv o Oenoglu®**). Nella presa di spuma aggiungere nutrienti come da protocollo specifico (**Oenoactiv Tirage**)
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Produzione di glicerolo: medio bassa
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g

IMPIEGHI

Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® S permette di ottenere vini bianchi freschi ed eleganti. Oenovin® S possiede un'ottima attitudine all'elaborazione di vini spumanti rifermentati in autoclave.

DOSI

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

Presa di Spuma: 5-10 g/hl. Attenersi al protocollo specifico per la lavorazione.

MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® S 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® S 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.