



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

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



PRESTIGE ELEVAGE

PREPARATO A BASE DI SCORZE DI LIEVITO RICCHE IN POLISACCARIDI
PARIETALI SPECIFICO PER L'ELEVAGE DEI VINI

COMPOSIZIONE

Prestige Elevage è un preparato composto da scorze di lievito *S. Cerevisiae* particolarmente ricche in polisaccaridi parietali.

CARATTERISTICHE

Prestige Elevage è un preparato indicato per ampliare la rotondità e la grassezza dei vini, migliorando la qualità e la complessità aromatica, la struttura e l'equilibrio gustativo. Grazie alla complessazione dei tannini con i polisaccaridi, l'impiego permette di attenuare l'astringenza dei tannini e di mascherare le note verdi e l'amaro.

IMPIEGHI

L'utilizzo di Prestige Elevage è consigliato sin dalle ultime fasi fermentative fino a tutto l'affinamento dei vini, anche in abbinamento con Extratan Vinacciolo per i vini rossi, oppure Extratan Buccia per i vini bianchi. Nelle annate dove non si raggiunge la maturità ottimale, è utile considerare un'aggiunta preventiva già a fine fermentazione, in modo da complessare i tannini poco polimerizzati; il prodotto infatti garantisce un buon apporto di mannoproteine che tendono a smorzare l'effetto astringente ed erbaceo dei tannini estratti da uve poco mature.

I vini trattati con Prestige Elevage sono più piacevoli, hanno maggiore complessità e soprattutto sono più longevi e più resistenti all'invecchiamento precoce.

L'effetto di rilascio di mannoproteine può essere amplificato utilizzando l'enzima β -glucanasi Oenzym Beta (dosaggio a 1 - 2 g/hl) ed effettuando 1 - 2 batonnage alla settimana.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 20 - 30 g/hl

Vini rossi: 30 - 50 g/hl

Per l'impiego di Prestige Elevage attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Prestige Elevage può essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di acqua fredda, la sospensione così ottenuta dovrà poi essere aggiunta al vino da trattare e perfettamente omogeneizzata. La sospensione deve essere utilizzata in giornata e deve essere mantenuta in un ambiente fresco. Non aggiungere Prestige Elevage nel vino immediatamente prima dell'imbottigliamento, qualora si utilizzassero contemporaneamente tannini ellagici o proantocianidinici è opportuno aspettare almeno una settimana prima della filtrazione e del confezionamento.

Il prodotto può essere utilizzato anche in autoclave, si sconsiglia l'utilizzo durante la rifermentazione in bottiglia per la produzione di spumanti a metodo classico in quanto potrebbe rendere difficoltoso il remuage. Dopo l'utilizzo è consigliabile effettuare un travaso per eliminare il residuo insolubile.

CONTENUTO

Prestige Elevage è disponibile in confezioni da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, 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.3_06/2022
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.