



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com

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



# NUTRIVITA BOOST

## REIDRATATORE E PROTETTORE PER LIEVITI

### COMPOSIZIONE

Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*).  
Autolisato di lievito con contenuto in azoto organico (espresso in N) <11,5% del peso secco, contenuto amminoacidi in autolisato di lievito (glicina equivalenti) 10%-20% in peso secco, lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) <9,5% del peso secco.

### CARATTERISTICHE

Nutrivita Boost è un prodotto nato dalla miscelazione tra autolisato con naturale corredo in amminoacidi e lievito inattivato ricco in steroli. Questo tipo di formulazione permette di fornire al lievito una gamma molto più completa di fattori di crescita e sopravvivenza, che influiranno poi sia sulla popolazione sia sulla cinetica fermentativa, come acidi grassi insaturi e vitamine. La presenza di steroli è fondamentale per la crescita e in particolare per la moltiplicazione dei lieviti, in quanto la membrana per poter essere fluida, permeabile e attiva deve mantenerne in un tenore costante. Lavorare quindi sulla permeabilità risulta fondamentale, per far sì che anche tutti i nutrienti forniti durante la fermentazione siano assimilabili da parte del lievito.

La presenza di autolisato ricco in amminoacidi invece permette al lievito di assorbirli già in fase di reidratazione e questo favorirà lo sviluppo di aromi fermentativi oltre che a migliorare la resistenza al crescente grado alcolico.

### IMPIEGHI

Nutrivita Boost si impiega per reidratare i lieviti nelle migliori condizioni, per consentire di sviluppare fermentazioni anche difficili (in carenza di ossigeno, con temperature particolari, alte concentrazioni zuccherine, etc.) La scelta di un nutriente con una quota di autolisato è da considerarsi fondamentale nelle fermentazioni dove si vuole aumentare il corredo aromatico ed implementare il bouquet dei vini.

### DOSI

Mosti: da 10 a 30 g/hl. Utilizzare in rapporto 1:1 con i lieviti Oenovin®.

### MODALITÀ D'USO

Trattamenti su mosto come attivante di fermentazione:

- aggiungere direttamente nell'acqua di reidratazione, in concomitanza alla riattivazione dei lieviti.
- rispettare i tempi e le temperature indicate per l'attivazione del lievito e aggiungere alla massa da trattare.

### CONTENUTO

Nutrivita Boost è disponibile in sacchetti 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 25°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.0\_05/2023  
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.