



ISTITU  
**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 GLU

NUTRIENTE ORGANICO AD ELEVATO CONTENUTO IN GLUTATIONE

## COMPOSIZIONE

Nutrivita Glu è un nutriente organico composto da lievito inattivato a tenore garantito di glutazione. Lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*), con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,5 % del peso secco.

## CARATTERISTICHE

Nutrivita Glu è un nutriente a tenore garantito di glutazione (rif. OIV Oeno 603-2018) realizzato per migliorare le performance fermentative, proteggere i vini dalle ossidazioni e dagli invecchiamenti precoci e per limitare l'utilizzo di anidride solforosa. La particolare tecnica di produzione permette di ottenere un nutriente con un contenuto garantito in glutazione ridotto (> 10 mg/l) che consente al lievito stesso di produrne in una quantità significativa durante la fermentazione alcolica e aumentare così la protezione dei vini, influenzando la futura shelf-life. Inoltre la presenza naturale di glutazione in Nutrivita Glu permette di ottenere un quadro aromatico nettamente più espressivo e stabile durante tutte le fasi del processo di vinificazione. Inoltre la presenza di fattori di sopravvivenza stimolano il lievito nelle sue fasi di crescita e moltiplicazione intervenendo quindi sulla cinetica fermentativa.

## IMPIEGHI

Nutrivita Glu può essere utilizzato nelle prime fasi della fermentazione alcolica (ideale a 1/3 dell'FA) per permettere al lievito di esprimersi in tutte le sue potenzialità e aumentare il quadro aromatico dei vini. Dato che nelle uve il tenore di glutazione non è spesso sufficiente, questo nutriente contribuisce direttamente all'espressione aromatica dei vini bianchi. Se ne consiglia l'utilizzo anche nelle fasi post fermentative per proteggere i vini da fenomeni ossidativi e imbrunimenti. Può essere utilizzato anche nelle fasi di rifermentazione in bottiglia o in autoclave.

## DOSI

Mosti: da 20 a 30 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.

## MODALITÀ D'USO

Prima di essere aggiunto alla massa il prodotto deve essere diluito in 10 parti d'acqua, la sospensione così ottenuta deve essere aggiunta alla massa da trattare ed omogeneizzata tramite un rimontaggio all'aria, l'ossigeno apportato verrà utilizzato dai lieviti per la sintesi degli steroli.

## CONTENUTO

Nutrivita Glu 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.