

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



- Bianchi moderni
- Bianchi con spiccate note fruttate

OENOVIN® GREEN FRUITS

VINI BIANCHI MODERNI E FRUTTATI

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae*, E491. Lievito ibrido.

CARATTERISTICHE

Ceppo di lievito ibrido indicato per ottenere vini con spiccate e definite note fermentative. Si caratterizza per la capacità di sviluppare decise note fruttate, riconducibili a frutta fresca, mela verde e ad esteri tipici delle pere mature. Ha una bassa produzione di acetaldeide, acido piruvico e note amiliche.

Oenovin® Green Fruits è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 11-18°C
- Fattore Killer
- Fase di latenza: bassa
- Necessità di sostanze nutritive: medio-alta (APA 180 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: alta
- Produzione di solfiti (SO₂): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g.

IMPIEGHI

Oenovin® Green Fruits è indicato nella produzione di vini bianchi con profili aromatici ben definiti, moderni, rotondi, opulenti e dalla spiccata piacevolezza olfattiva. Esalta le peculiarità di vitigni internazionali come Chardonnay e Pinot Grigio amplificandone lo stile e la pulizia organolettica. Si presta alla produzione di vini da Riesling e Vioagner e Pinot Bianco soprattutto se accompagnati da una nutrizione specifica e dal controllo delle temperature. Si consiglia l'utilizzo in associazione con **Nutrivita Glu**, per quanto riguarda vinificazione in protezione dall'ossigeno, oppure **Nutrivita Blanc** per massimizzare l'espressione aromatica. Nella reidratazione utilizzare **Nutrivita Boost** in rapporto 1:1.

DOSI

Mosti: 20-30 g/hl, innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.

MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® Green Fruits in 10 l di acqua pulita e a basso contenuto di cloro, riscaldata alla temperatura di 35 - 38 °C. Utilizzare un contenitore pulito.
2. Aggiungere 1 Kg di nutriente Oenoboost (1:1 con il lievito secco) ed omogeneizzare agitando dolcemente.
3. Mantenere la massa a riposo per 25 minuti, poi 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 e omogeneizzare mediante rimontaggio. Il rispetto delle modalità di reidratazione sopra indicate garantisce la vitalità ottimale del lievito.

CONTENUTO

Oenovin® Green Fruits è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg.

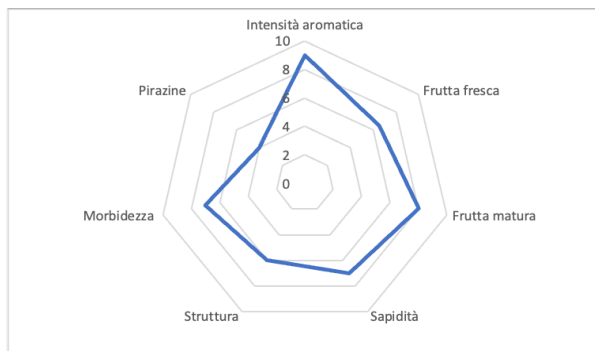
CONSERVAZIONE

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).



VINIFICAZIONE UVA CHARDONNAY 2021

UVA: Chardonnay
DOSE LIEVITO: 20g/hl
NUTRIZIONE: 20 g/hl Nutrivita Boost,
20 g/hl Nutrivita Glu
PH: 3,19
ZUCCHERI: 216 g/l
AC. VOLATILE: 0,22 g/l

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



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.