

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 aromatici
- Bianchi tropicali e tiolici

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



# OENOVIN® SPARKLY

PER LA PRODUZIONE DI CHARMAT E PROSECCO

## COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae*, E491.

## CARATTERISTICHE

Associazione compatibile ed ottimizzata di due ceppi selezionati, particolarmente indicata per la produzione di vini base destinati alla rifermentazione in autoclave. Si caratterizza per la capacità di svolgere fermentazioni lineari e per la valorizzazione di aspetti aromatici determinanti nella produzione di spumanti freschi e fruttati; oltre ad avere un elevato vigore fermentativo ed essere alcol resistente.

Oenovin® Sparkly è un ceppo con le seguenti caratteristiche fermentative:

- Temperatura di fermentazione: 10-17°C
- Carattere fruttosofilo
- Fattore Killer
- Fase di latenza: molto bassa
- Necessità di sostanze nutritive: medio-alta (APA 160-200 mg/l)
- Resistenza a fattori inibitori della FA: molto alta
- Produzione di solfiti (SO<sub>2</sub>): molto bassa
- Tolleranza all'alcool: fino a 14-15% V/V
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere:  $\geq 10^{10}$  UFC/g.

## IMPIEGHI

Oenovin® Sparkly è indicato nella produzione di basi spumanti e per la loro rifermentazione in autoclave. Si consiglia l'utilizzo per vinificare uve da Pinot Grigio, Prosecco, Riesling e per caratterizzare dei vini con note aromatiche fresche e moderne. Sia che per la prima fermentazione che per la rifermentazione si consiglia di utilizzarlo in associazione con **Nutrivita Glu**, per garantire una massima protezione dall'ossigeno e per evitare un eccessivo utilizzo di SO<sub>2</sub>. 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.

Presca di spuma: 5 - 10 g/hl, attenersi al protocollo per la preparazione del pied de cuve.

## MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® Sparkly 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® Sparkly è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 Kg in scatole da 10 Kg.

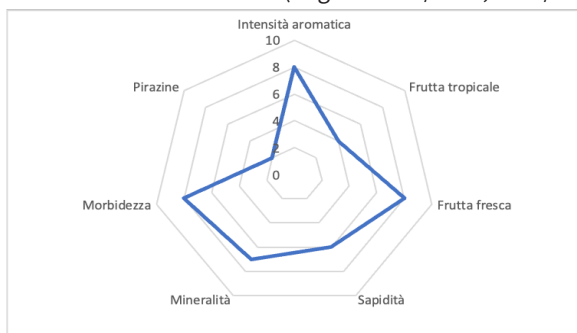
## CONSERVAZIONE

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 GLERA 2020

UVA: Glera  
DOSE LIEVITO: 20 g/hl  
NUTRIZIONE: 20 g/hl Nutrivita Boost,  
20 g/hl Nutrivita Glu  
PH: 3,15  
ZUCCHERI: 173 g/l  
AC. VOLATILE: 0,19 g/l

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.