



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**

OENOSTARTER PLUS

NUTRIENTE ORGANICO PER LE FERMENTAZIONI DIFFICILI

COMPOSIZIONE

Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), lievito inattivato specifico (*Saccharomyces cerevisiae*). Autolisato di lievito con contenuto in azoto organico (espresso in N) <all'11,5% del peso secco. Contenuto in amminoacidi (espresso in glicina) compreso tra il 10 e il 20% del peso secco. Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) <9,5% del peso secco.

CARATTERISTICHE

Oenostarter Plus è un attivante di fermentazione messo a punto per garantire un rapido avvio della fermentazione alcolica ed il completamento della stessa in condizioni di massima sicurezza. Grazie alla sua composizione 100% organica, Oenostarter Plus assicura un buon nutrimento per i lieviti garantendone lo sviluppo e la vitalità anche nella fase iniziale. La presenza di steroli aumentando la permeabilità della membrana e assicurando vitalità e resistenza anche in condizioni di stress causate dall'aumento della temperatura e del grado alcolico. Il suo impiego è consigliato anche in rifermentazione.

IMPIEGHI

L'uso di Oenostarter Plus durante l'avvio della fermentazione assicura la completa alimentazione del lievito. Il lievito inattivato apporta azoto assimilabile, steroli e acidi grassi a lunga catena, essenziali per una buona moltiplicazione dei lieviti e per condurre la fermentazione alcolica in sicurezza. La vigoria fermentativa permette quindi la perfetta dominanza del lievito selezionato rispetto alla flora indigena, garantendo così la piena espressione del ceppo scelto per la conduzione della fermentazione alcolica. Oenostarter Plus, grazie alla sua composizione, svolge inoltre un ruolo protettivo fissando gli acidi grassi C8 - C12 inibitori.

DOSI

Mosti: da 10 a 30 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare. Prima di determinare il dosaggio corretto verificare il contenuto in azoto prontamente assimilabile (APA). Un'aggiunta di 10 g/hl di Oenostarter Plus apporta circa 5 mg/l di APA, in questa forma l'azoto ha un'efficacia tripla rispetto all'azoto inorganico.

MODALITÀ D'USO

Nel caso di carenze in azoto prontamente assimilabile (APA), Oenostarter Plus deve essere aggiunto entro la prima metà della fermentazione. 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.

Nel caso di un arresto di fermentazione il riavvio deve essere fatto aggiungendo Oenostarter Plus solo dopo un leggero solfitaggio ed un travaso del vino. Effettuare quindi un rimontaggio e procedere con l'inoculo di lievito idoneo alla ripresa della fermentazione (Oenovin® FRC, Oenovin® B18); attenersi alle indicazioni tecniche per il riavvio della fermentazione bloccata.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg e 5 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.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Oenos_pl_rev.1_07/2018

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.

