



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



- Metodo Charmat
- Bianchi freschi e agrumati
- Lambrusco

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



OENOVIN® S

LIEVITO NATURALE SELEZIONATO PER BASI SPUMANTE E PRESA DI SPUMA

COMPOSIZIONE

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (galattosio -), E491.

CARATTERISTICHE

Oenovin® S (ex r.f. Bayanus) è un lievito naturale selezionato indicato per la fermentazione di mosti destinati alla produzione di vini bianchi freschi ed agrumati e per la presa di spuma in autoclave. L'utilizzo di Oenovin® S permette di ottenere vini e spumanti dal profilo elegante e con buon apporto di note agrumate e floreali.

- Temperatura di fermentazione: 11 – 26 °C, nella presa di spuma mantenere una temperatura compresa tra 12 e 15 °C
- Fase di latenza: breve
- Necessità di sostanze nutritive: media, controllare l'APA prima della fermentazione ed utilizzare in caso di bisogno nutrienti complessi (Oenoactiv o Oenoglu®). Nella presa di spuma aggiungere nutrienti come da protocollo specifico (Oenoactiv Tirage)
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% V/V
- Produzione di glicerolo: medio bassa
- Numero minimo di cellule rivivificabili per grammo di polvere: $\geq 10^{10}$ UFC/g

IMPIEGHI

Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® S permette di ottenere vini bianchi freschi ed eleganti. Oenovin® S possiede un'ottima attitudine all'elaborazione di vini spumanti rifermentati in autoclave.

DOSI

Mosti Bianchi: 20 g/hl; innalzare il dosaggio nel caso di uve in cattivo stato sanitario.
Presa di Spuma: 5-10 g/hl, attenersi al protocollo specifico per la lavorazione.

MODALITA' D'USO

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

1. Disperdere 1 Kg di lievito secco Oenovin® S in 10 l di acqua pulita ed a basso contenuto di cloro, riscaldata alla temperatura di 35 - 38 °C. Utilizzare un contenitore pulito.
2. Aggiungere 1 Kg di nutriente Oenoboost (rapporto 1:1 con il lievito secco) ed omogeneizzare agitando dolcemente.
3. Mantenere la massa a riposo per 25 minuti, successivamente 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 ed omogeneizzare mediante rimontaggio.

Il rispetto delle modalità di reidratazione sopra indicate garantisce la vitalità ottimale del lievito.

CONFEZIONI

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

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.
Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Liev_S_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.