

GAMMA LIEVITI SELEZIONATI
OENOVIN®

	Tipologia vino			Tolleranza alcool	Esigenze nutrizione	Temperatura	Caratteristiche
	B	R	S				
OENOVIN® B18	x	x	x	16,50%	Media	14 – 32 °C	Fermentazioni in sicurezza, autoclavi
OENOVIN® 522	x	x		15,00%	Media	10 – 30 °C	Fermentazione masse importanti
OENOVIN® CRU BIANCHI	x			13,50%	Media	12 – 20 °C	Intensità aromatica, precursori tiolici
OENOVIN® CRU ROSSI		x		15,50%	Media	18 – 32 °C	Frutta, morbidezza, freschezza
OENOVIN® S	x		x	15,00%	Media-bassa	11 – 26 °C	Spumanti freschi e fruttati
OENOVIN® VARIETAL 1	x		x	15,00%	Alta	12 – 25 °C	Terpeni, aromi da Moscato
OENOVIN® SUPER WHITE	x			16,00%	Media	12 – 25 °C	Agrumato, floreare, alta intensità aromatica
OENOVIN® RED STRUCTURE		x		15,00%	Media	15 – 35 °C	Eleganza, struttura, volume, rotondità
OENOVIN® ROSE	x	x		14,50%	Media	15 – 30 °C	Frutta e fiori, finezza e beva
OENOVIN® THIOL	x			16,00%	Alta	15 – 25°C	Aromi tiolici e fermentativi
OENOVIN® S155		x		16,00%	Alta	18 – 35 °C	NO H ₂ S, frutta matura, volume
OENOVIN® C-133		x		15,00%	Media	18 – 35 °C	Frutta rossa matura, aromi varietali
OENOVIN® RA-4		x		15,00%	Elevata	15 – 30 °C	Frutta rossa, freschezza,
OENOVIN® C-166		x		15,00%	Media	15 – 32 °C	Opulenza, eleganze, spezie
OENOVIN® PRO	x		x	16,00%	Media-alta	11 – 28°C	NO H ₂ S, eleganza, frutta agrumata
OENOVIN® CRIO RED		x		14,50%	Alta	12 – 20 °C	Neutralità, aromi fermentativi
OENOVIN® CRIO WHITE	x			14,00%	Alta	12 – 20 °C	Neutralità, aromi fermentativi
OENOVIN® FRC	x		x	15,00%	Media	10 – 27 °C	Neutralità, freschezza