



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



- Vinuri rosii catifelate si structurate
- Vinuri rosii in mase importante



ENOROM srl

masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic
producatori de vinuri si viticultori

OENOVIN® CRU ROSSI

DROJDIE PT VINURI PRODUCTIA DE VINURI ROSII ELEGANTE SI VARIETALE

COMPOZITIE

Drojdie uscata, activa, selectionata *S. Cerevisiae*, E491.

CARACTERISTICI

Oenovin® Cru Rossi este indicata pentru o fermentare sigură, favorizată de un început rapid. Nu produce spumă excesivă și se supune condițiilor de fermentare a maselor importante. Dezvoltă note bune de fructe, cu optime inflexiuni de acetati / esteri si cu un răspuns excelent la esteri mai stabili.

- Temperatura de fermentare: 18 - 32 ° C
- Faza de latență: scăzută
- Necesitatea nutrienților: media, controlul azotului ușor asimilabil înainte de fermentare și utilizarea nutrienților complexi, dacă este necesar
- Toleranța la alcool: până la 15,5% V / V
- Producerea de glicerol: medie
- Producător de alcooli superiori, pe termen mediu
- Numărul minim de celule care pot fi reînviată pe gram de pulbere: ≥1010 CFU / g.

APLICATII - UTILIZARI

Oenovin® Cru Rossi este o drojdie naturală selectată special pentru vinificarea vinurilor roșii de structura medie; păstrează notele varietale și dezvoltă arome fermentative importante. Este potrivita pentru fermentarea maselor mari în rezervoarele mari. Profilul aromatic este bogat și complex, cu evidentierea de note de fructe și indicii semnificative de condimente.

DOZAJ

Musturi rosii: 20 g/hl; mariti dozajul in cazul strugurilor intr-un stadiu sanitar precar.

MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte de adăugarea în vin este necesară rehidratarea drojdiei după cum urmează:

1. Dizolvați 1 kg de drojdie uscată Oenovin® Cru Rossi în 10 l de apă curată cu un conținut scăzut de clor, încălzită la 35 - 38 ° C. Utilizați un recipient curat.
2. Se adaugă 1 kg de nutrient Oenoboost (raport 1: 1 cu drojdie uscată) și se omogenizează prin agitare ușoară.
3. Mențineți masa în repaus timp de 25 de minute, apoi omogenizați bine și amestecați ușor.
4. Se adaugă în drojdia rehidratată 10 l de must, acordând atenție șocului termic; diferența de temperatură nu trebuie să depășească 10 ° C. În cazul musturilor deosebit de reci, împărțiți acest pas în două sau mai multe faze. Fiecare fază trebuie să prezinte cel puțin 25 de minute de odihnă de la următoarea. La sfârșitul perioadei de adaptare, se inoculează drojdiile din rezervor și se omogenizează prin remontaj. Respectarea metodelor de rehidratare menționate mai sus garantează vitalitatea optimă a drojdiei.

AMBALARE

Oenovin® Cru Rossi este disponibila in pungi vidate de 0,5 Kg ambalate in cutii de 10 Kg.

PASTRARE

A se păstra într-un mediu rece, uscat, ventilat și fără miros. rodus pt utilizare oenologică, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 606/2009. Nu conține OMG-uri și nu provine din OMG-uri. Nu conține alergeni.

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



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.