



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

OENOBOOST

NUTRIENT SPECIFIC PENTRU REHIDRATAREA DROJDIEI

ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenotalia.com
www.oenotalia.com



Vinuri rosii catifelate
si structurate
Vinuri rosii in mase
importante

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

COMPOZIȚIE

OENOBOOST este un derivat de drojdie *S. cerevisiae* nemodificat genetic, selecționat special pentru a furniza drojdiilor în multiplicare hrana și substanțele nutritive necesare pentru a se dezvolta.

CARACTERISTICI

OENOBOOST este un produs pe bază de drojdie inactivată natural, bogată în toate componentele specifice capabile să garanteze o funcționalitate optimă a metabolismului drojdiilor, în mod special aminoacizi și oligopeptide. Conține cantități mari de vitamine indispensabile creșterii drojdiilor (de exemplu pantotemat, biotină), minerale (magneziu, zinc, mangan) și aminoacizi esențiali.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Utilizarea produsului OENOBOOST permite realizarea fermentărilor dificile (cauzate de gradul alcoolic ridicat, starea sanitară precară a strugurilor, prezenței scăzute de oxigen, etc), în siguranță, conferind drojdiei exprimarea aromatică corespondentă, pentru care a fost aleasă.

Asimilarea azotului în formă organică (aminoacizi) este utilă doar în prima fază a fermentării, când conținutul de etanol nu a atins încă nivelul inhibitor pe membrana citoplasmatică a drojdiilor. Cu produsul OENOBOOST, celulele au capacitatea de a acumula o cantitate de aminoacizi ce se pot utiliza în mod treptat, progresiv în timpul fermentării. Importanța unui aport corect de aminoacizi se evidențiază mai ales în cursul fermentării, când o nutriție corectă a făcut ca membrana celulară a drojdiei să fie pe deplin funcțională și rezistentă la stresul fermentativ.

Prezența factorilor de creștere asigură un început al fermentării prompt și corect, fără o creștere excesivă a vitezei de fermentare cu consecința de creștere bruscă a temperaturii.

DOZAJ

Musturi: de la 20 la 30 g/hl în funcție de tipologia și caracteristicile mustului de fermentat.

MODALITATE DE UTILIZARE

Tratamente la must ca și activant de fermentare:

- adăugați direct în apa de rehidratare, concomitent cu reactivarea drojdiilor.
 - respectați timpii și temperaturile indicate pentru activarea drojdiei și adăugați în masa de tratat.
- Pentru utilizarea acestui produs respectați normativele în vigoare.

AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg.

PĂSTRARE

Păstrați produsul într-un mediu răcoros, uscat și ferit de umiditate.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen minim de păstrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță: Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse precizate în alin III bis al directivei 2000/13/CE, modificate prin directiva 2007/68/CE.

PERICOLE

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Produs pentru uzul alimentar și enologic, destinat utilizării exclusiv profesionale. Este considerat un produs care nu este periculos, astfel încât nu necesită fișă de siguranță.

Informațiile conținute în această fișă tehnică, sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în

conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare. Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator.

Fișă tehnică elaborată în 10/02/2015 rev. n° 1