



OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenoitalia.com



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

OENOVIN® CRUBIANCHI DROJDIE PT VINURI ALBE CU AROME FERMENTATIVE ȘI PRECURSORI THIOLICI

COMPOZIȚIE

Drojdie uscată, activă, selecționată *S. Cerevisiae*, E491.

CARACTERISTICI

Oenovin® Cru Bianchi este o drojdie selecționată destinată producției de vinuri albe echilibrate, care rezultă din vinificarea strugurilor cu precursori aromatici tiolici. Oenovin® Cru Bianchi garantează obținerea de vinuri proaspete cu o amprentă marcată varietală și florală. Pentru a obține exprimarea aromatică maximă a tulpinii, se recomandă verificarea disponibilității azotului ușor asimilabil, iar în caz de deficiențe, adăugarea de nutrienți complexi. Este recomandabil să se lucreze în condiții reduse, folosind substanțe nutritive pentru drojdiile bogate în antioxidanți (Oenoglu®).

Oenovin® Cru Bianchi este o tulpină cu următoarele caracteristici fermentative:

- Temperatura de fermentare: 12 - 20 ° C
- Faza de latență: medie
- Necesitatea nutrienților: medie, controlul AUA (azot ușor asimilabil) înainte de fermentare și utilizarea nutrienților complexi dacă este necesar.
- Toleranța la alcool: până la 13,5% V / V
- Producția H₂S: scăzută
- Numărul minim de celule care pot fi reînviat pe gram de pulbere: ≥1010 CFU / g

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenovin® Cru Bianchi este o drojdie naturală selecționată capabilă să detecteze compuși ai tiolului volatil (mercaptopentanonă, mercaptoesanol etc) pt producerea de vinuri cu aromă, intensă penetrantă, și varietală. Dacă fermentația se desfășoară la 17 - 19 ° C, profilul aromatic aminteste de piper, piersica galbena, frunze de salvie, iar la temperaturi scăzute (12 - 15 ° C) există o deviere către aromele fructelor tropicale cum ar fi grapefruitul, fructul pasiunii, guava și papaya.

DOZAJ

Musturi albe: 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 Bianchi 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 Bianchi este disponibilă în pungi vidate de 0,5 Kg ambalate în cutii de 10 Kg.

PĂSTRARE

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.

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 să se realizeze teste preliminare. Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus a priori de către un utilizator.

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