



OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitatia.com
www.oenoitalia.com



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

OENOVIN SUPER WHITE

VINURI ALBE CU INTENSITATE AROMATICĂ RIDICATĂ

COMPOZIȚIE

Drojdie naturală selectată S. Cerevisiae, E 491

CARACTERISTICI

Oenovin SW (Super White) este o drojdie obținută printr-un proces de hibridizare, fiind destinată producției de vinuri albe, aromatice și echilibrate. Aceasta fermentând la temperaturi joase în condiții de absolută siguranță și nu are exigențe speciale în ceea ce privește nutrienții, chiar dacă este recomandat un aport echilibrat de oxigen.

Oenovin SW (Super White) este o tulpină de drojdie cu următoarele caracteristici fermentative:

- temperatura de fermentare: 12 – 25°C - pentru favorizarea producției de arome fermentative nu este recomandată depășirea temperaturii de 18°C.
- faza de latență: rapidă.
- necesitatea utilizării substanțelor nutritive: medie, de controlat azotul liber asimilabil înainte de fermentare și de utilizat în cazul în care sunt necesari nutrienți complecși, eventual măriți la 160 – 180 mg/l azotul asimilabil.
- toleranță la alcool: până la 16% V/V (la 20°C).
- producție de glicerol (glicerina E 422): medie

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenovin SW (Super White) este o drojdie naturală selectată ideală pentru producția vinurilor albe în condiții variate de vinificare, capabilă să evidențieze caracteristicile varietale ale unei game largi de soiuri de struguri, cum ar fi Chardonnay, Riesling, Fetească, Müller Thurgau, Prosecco, Cortesa, Garganega. Vinurile rezultate sunt produse bogate în arome fructate, cu caracteristici intense și stabile, notele predominante fiind cele citrice (grapefruit), de pară, fructe exotice (guava, fructul pasiunii) și caise. Oenovin SW (Super White) se adaptează fără dificultate la fermentările realizate la temperatură scăzută (chiar 10°C), chiar și în cazul musturilor cu turbiditate redusă (>50NTU)

DOZAJ

Musturi albe și roze în fermentare primară: 20 g/hl, măriți dozarea în cazul strugurilor într-un stadiu sanitar precar.

MODALITATE DE UTILIZARE

Înainte adăugării în recipient este necesară rehidratarea drojdiei după cum urmează:

Dizolvați 1 kg de drojdie uscată Oenovin SW (Super White) în 10 l de apă curată și cu conținut scăzut de clor, încălzită la temperatura de 35 - 38°C. Utilizați un recipient uscat.

1. Adăugați 0,75 l de MCR (must concentrat rectificat) și agitați ușor.
2. Pentru a evita opriri fermentative este necesară adăugarea a 1 kg de nutrient specific pentru rehidratare Oenoboost (în raport de 1:1 cu drojdia uscată).
3. Mențineți masa în repaus pentru 25 de minute, omogenizați succesiv totul printr-o amestecare lentă.
4. Adăugați la drojdia rehidratată 10 l de must, acordând atenție socului termic; diferența de temperatură nu trebuie să depășească 10°C. În cazul musturilor reci, fracționați această trecere în două sau mai multe faze. Fiecare fază va trebui să aibă cel puțin 25 de minute de repaus față de următoarea. La sfârșitul perioadei de adaptare, introduceți drojdia în vasul cu must și omogenizați prin intermediul unei recirculări sau remontări.

Respectarea modalităților de rehidratare indicate mai sus asigură vitalitatea optimă a drojdiei.

AMBALARE

Produsul este disponibil la ambalaj vidat de 0,5 kg, împachetat în cutii de 10 kg.

PĂSTRARE

Păstrați produsul într-un mediu răcoros și 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 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