



ENOROM srl

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

OENOVIN ROZE DROJDIE PENTRU VINURI ROZE

ISTITUTO
OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenoitalia.com



Vinuri rosii catifelate
si structurate
Vinuri rosii in mase
importante

COMPOZIȚIE

Drojdie naturală selecționată *S. Cerevisiae*, E491.

CARACTERISTICI

Oenovin® VITA ROSE este o drojdie selecționată indicată în mod particular pentru producția de vinuri roze aromate și echilibrate, întrucât fermentează în condiții de siguranță fără a avea exigențe particulare nutriționale, chiar dacă este recomandat un aport echilibrat de nutrienți și oxigen în fazele incipiente de fermentație. Este potrivită pentru vinurile la care se realizează macerare carbonică.

CARACTERISTICI METABOLICE

Oenovin® VITA ROSE este o tulpină de drojdie cu următoarele caracteristici fermentative:

- temperatura de fermentare: 15 – 30°C - nu se recomandă depășirea a 25°C la elaborarea vinurilor roze
- faza de latență: scurtă
- necesitatea utilizării substanțelor nutritive: medie, de controlat parametri înainte de fermentare, în special azotul liber asimilabil și de utilizat în cazul în care sunt necesari nutrienți complecși și corecțai cu 150 mg/l de azot
- necesitatea utilizării substanțelor nutritive :
 - Toleranța la alcool: până la 14.5% V/V
 - Producție de glicerol (glicerină E 422): medie

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenovin VITA ROSE este o drojdie recomandată în producția de vinuri roze, utilizarea sa permițând obținerea unor vinuri cu arome fructate și florale proaspete cu o ridicată puritate olfactivă. Vinurile obținute prin utilizarea acesteia au o aroma intensă și stabilă de fructe cu note predominante de cireșe, căpșuni, zmeură și afine. Printre aromele florale cele mai exprimate sunt cele de trandafiri, violete și trandafiri uscați

DOZAJ

Musturi roșii: 20 g/hl; măriți dozajul în cazul strugurilor într-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® în 10 l de apă curată cu un conținut scăzut de clor, încălzită la 35 – 38°C. Utilizați un recipient curat și uscat.
2. Pentru a evita opriri fermentative este necesară adăugarea a 1 kg de nutrient specific pentru rehidratare OenoBoost (în raport 1:1 cu drojdia uscată) – se omogenizează prin agitare ușoară.
3. Mențineți masa în repaus timp de 25 de minute, apoi omogenizați succesiv totul printr-o amestecare lentă
4. Adaugați la 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 în rezervor și se omogenizează prin intermediul unei recirculări sau remontări. Respectarea metodelor de rehidratare menționate mai sus garantează vitalitatea optimă a drojdiei

AMBALARE

Oenovin® VITA ROSE este disponibilă în pungi vidate de 0,5 Kg ambalate în cutii de 10 Kg.

PĂSTRARE

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

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

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

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

Produce 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 presumpus a priori de către un utilizator.

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