



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

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

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

## **OENOVIN C 133**

### **VINURI ROȘII VARIETALE ȘI CATIFELATE**

#### **COMPOZIȚIE**

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

#### **CARACTERISTICI**

Oenovin® C133 este o drojdie pentru vinurile roșii catifelate, delicate. Aceasta a fost selectată pentru respectarea tipicității zonei de proveniență și a caracteristicilor varietale. Permite evidențierea aromelor tipice provenind de la struguri din soiurile Sangiovese, Montepulciano, Syrah și Nero d'Avola, Feteasca Neagra – struguri tipici din arile geografice mediteraneene și conexe acestora.

#### **CARACTERISTICI METABOLICE**

Oenovin® C 133 este o tulpină de drojdie cu următoarele caracteristici fermentative:

- temperatura de fermentare: 18 – 35°C
- 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 corecți cu 150 mg/l de azot.
- Toleranța la alcool: pana la 15% V/V
- Producție de glicerol (glicerina E 422): medie
- Numărul minim de celule regenerabile / gram de pulbere ≥1010 UFC/g

#### **APLICAȚII – UTILIZĂRI**

Oenovin® C 133 este indicată la producerea vinurilor roșii delicate și echilibrate, caracteristicile sale fermentative o recomandă ca potrivită în producerea de vinuri stil "Noua Generație" la care potențialitatea învechirii nu trebuie să depășească 2 ani. Este o drojdie cu exigențe nutritive medii, capabilă să evidențieze adecvat caracteristicile dacă beneficiază de un aport de oxigenare (magro-oxigenare) în manieră calibrată la o densitate între 1010-1020.

#### **DOZAJ**

Musturi roșii: 20 g/hl; măriti 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® C 133 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 bine 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 din rezervor și se omogenizează prin intermediul unei circulații sau remontări. Respectarea metodelor de rehidratare menționate mai sus garantează vitalitatea optimă a drojdiei.

#### **AMBALARE**

Oenovin® C 133 este disponibilă în pungi vidate de 0,5 Kg ambalate 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 a se realiza 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**