



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

OENOVIN RA-4

VINURI ROȘII FRUCTATE ȘIELEGANTE

ISTITUTO
OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.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

Drojdie naturală selecționată *S. Cerevisiae*, E491.

CARACTERISTICI

Oenovin® RA-4 este o drojdie varietală pentru vinuri roșii, catifelate și fructate. Utilizarea sa favorizează obținerea de vinuri caracterizate prin arome de fructe de pădure și fructe roșii. La finalul fermentării eliberează rapid manoproteine și extrași aminoacizi care asigură finețea și aroma produsului finit.

CARACTERISTICI METABOLICE

Oenovin® RA-4 este o tulpină de drojdie cu următoarele caracteristici fermentative:

- temperatura de fermentare: 15 – 30°C
- faza de latență: medie
- necesitatea utilizării substanțelor nutritive: ridicată, de controlat parametri înainte de fermentare și de utilizat în cazul în care sunt necesari nutrienți complecși și corecți cu 200 mg/l de azot.
- necesitatea utilizării substanțelor nutritive :
 - Toleranța la alcool: până la 15% V/V
 - Producție de glicerol (glicerină E 422): ridicată

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenovin RA-4 este indicată la producerea vinurilor roșii fructate și echilibrate, cu o structură fenolică fină și delicată. Caracteristicile sale fermentative o recomandă potrivit pentru producția de vinuri de nouă modă internațională, la care potențialul de învechire nu trebuie să depășească 2-3 ani. Este o drojdie cu cerințe nutritive ridicate, capabilă să evidențieze adecvat caracteristicile vinului, dacă este oxigenat corespunzător (macro-oxigenare) în formă calibrată la densitate de 1010-1020. Este recomandat pentru producția de vinuri roșii cum ar fi Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Băbească, Cadarcă, Pinot Noir

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. Adăugați 0,75 l de MCR (must concentrat rectificat) și agitați ușor
3. Pentru a evita opriri fermentative este necesară adăugarea a 1 kg de nutrient specific pentru rehidratare BoosterFerm (în raport 1:1 cu drojdia uscată) – se omogenizează prin agitare ușoară.
4. Mențineți masa în repaus timp de 25 de minute, apoi omogenizați succesiv totul printr-o amestecare lentă
5. Adăugați 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® RA-4 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)

Prodot 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