

## OENOVIN THIOL

### VINURI ALBE PENTRU EVIDENTIAREA AROMELOR DE TIP TIOLIC

#### COMPOZITIE

Asociere de tulpinini de drojdie naturala selectionata S. Cerevisiae, E 491

#### CARACTERISTICI

Oenovin Thiol este o combinatie compatibila si optimizata a doua tulpini de drojdie selectionata potrivite in utilizare pentru producerea de vinuri albe aromate cu expresie aromatica de tip tiolic, fermentate la temperatura scazuta. Se recomanda asocierea in fermentatie cu nutrienti organici pe baza de scoarta de drojdie bogati in peptide reductoare (Oenoglu). Oenovin Thiol este ideal pentru productia de vinuri albe la care se doreste obtinerea unui profil aromatic de tip tiolic datorita enzimei carbonsulfur-  $\beta$ -liazica produsa si eliberata de catre prima tulpina de drojdie si datorita eliberarii de tioli volatili din precursorii aromatici ai strugurilor legati de cisteina.

Cea de a doua tulpina de drojdie are capacitatea de a elibera precursori aromatici legati de glicozide astfel incat actiunea simultana a ambelor tulpini de drojdie pe fiecare directie distincta completeaza armonios tabloul aromatic al vinului prelucrat.

#### APLICATII - UTILIZARI

Oenovin Thiol este o drojdie naturala selectionata, a carei actiune garanteaza obtinerea de rezultate optime in vinificarea vinurilor albe, cu arome tiolice. Vinurile obtinute sunt caracterizate de o aroma foarte intensa ce pune in evidenta note de fructe tropicale, salvie, cimisir si grapefruit. Oenovin Thiol se adapteaza usor la fermentatiile efectuate la temperaturi joase expresia maxima aromatica fiind evidentiata in timpul primelor zile de fermentatie la aproximativ 18 °C in timp ce turbiditatea recomandata trebuie sa fie mai mare de 50 NTU.

#### CARACTERISTICI METABOLICE

Oenovin Thiol are urmatoarele caracteristici fermentative:

- temperatura de fermentare: 15 – 25°C
- faza de latentă: scurta
- necesitatea utilizarii sustantelor nutritive : ridicata , de controlat parametri inainte de fermentare, in special azotul liber asimilabil si de utilizat in cazul in care sunt necesari nutrienti complecsi, eventual mariti la 160-180 ml /l azotul asimilabil. Recomandata utilizarea produsului Oenoglu.
- Toleranta la alcool: pana la 16% V/V ( la 20°C
- Productie de glicerol (glicerina E 422): mediu
- Tulpina POF : lipsita de decarboxilaza cinematoasa
- Numarul minim de celule regenerabile / gram de pulbere  $\geq 10^{10}$  UFC/g

#### DOZE

Musturi albe si rose in fermentare primara: 20 g/hl, mariti dozarea in cazul strugurilor intr-un stadiu sanitar precar.

#### MODALITATE DE UTILIZARE

Inaintea adaugarii in recipient este necesara rehidratarea drojdiei dupa cum urmeaza:

1. Dizolvati 1 kg de drojdie uscata Oenovin in 10 l de apa curata si cu continut scazut de clor, incalzita la temperatura de 35 - 38°C. Utilizati un recipient uscat.
2. Pentru a evita opriri fermentative este necesara adaugarea a 1 kg de nutrient specific pentru rehidratare Oenoboost (in raport de 1:1 cu drojdia uscata) si omogenizand agitand usor.
3. Mentineti masa in repaus pentru 25 de minute, omogenizati succesiv totul printr-o amestecare lenta.
4. Adaugati la drojdia rehidratata 10 l de must acordand atentie socului termic; diferenta de temperatura nu trebuie sa depaseasca 10°C. In cazul musturilor reci, fractionati aceasta trecere in doua sau mai multe faze. Fiecare faza va trebui sa aiba cel putin 25 minute de repaus fata de urmatoarea. La sfarsitul perioadei de adaptare, introduceti drojdia in vasul cu must si omogenizati prin intermediul unei recirculari sau remontari. Respectarea modalitatii de rehidratare indicata mai sus, asigura vitalitatea optima a drojdiei.

#### AMBALARE

Produsul este disponibil la ambalaj vidat de 0,5 kg, impachetate in cutii de 10 kg .

#### PASTRARE

Pastrati produsul intr-un mediu racoros si uscat si ferit de umiditate.

#### CLASIFICARE SI DECLARATII

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

Produs necertificat biologic, dar admis pentru productia vinurilor biologice (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen minim de pastrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranta : Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu contine/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu contine produse precizate in alin III bis al directivei 2000/13/CE,

modificate prin directiva 2007/68/CE

#### PERICOLE

Acest produs trebuie inmagazinat, manipulat si utilizat in acord cu normele sanitare de igiena industriala si in conformitate cu legislatia in vigoare. Produs pentru uzul alimentar si enologic, destinat utilizarii exclusiv profesionale. Este considerat un produs care nu este periculos, astfel incat nu necesita fisa de siguranta.

Informatiile continute in aceasta fisa tehnica, sunt cele disponibile in stadiul actual al cunostintelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie sa opereze conform bunelor practici de lucru si in conformitate cu legislatia in vigoare; este, de asemenea, oportuna a se realiza teste preliminare.

Indicatiile si recomandari prezentate in acest document, nu garanteaza obtinerea unui anumit rezultat presupus apriori de catre un utilizator.

Fisa tehnica elaborata in 10/02/2015 rev. n° 1