

# La

PROTOCOLLO

PER USO ENOLOGICO

## PROTOCOLLO DI PREPARAZIONE DI UN LIEVITO CON L'USO DI OENOSTIM®



I volumi sono calcolati per un volume totale da fermentare di 100 hL.

1

### Oenostim®

Dose: 30 gr/hL o 3 kg

Vantaggi:

- Cinetica fermentativa ottimizzata
- Miglior acclimatemento del lievito selezionato

### Excellence® CHD

Dose: 20 gr/hL o 2 kg

Vantaggi:

- Presenta un breve tempo di latenza ed un crescita rapida
- Produce vini complessi che uniscono aromi varietali, intensità aromatica e volume in bocca.

### Acqua calda

Volume: 60 litri a 37°C

Omogenizzare

37°C



LIEVITO

REIDRATAZIONE - Elaborazione del lievito

🕒 20 min.

2

### Lievito

Volume: 60 L

### Mosto proveniente dalla vasca di fermentazione

Volume: 60 L

Omogenizzare



LIEVITO

ACCLIMATAZIONE

🕒 20 min.

3

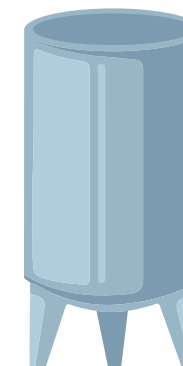
### Lievito

Volume: 120 L



**DIFFERENZA DI TEMPERATURA**  
°C < 10°C

Si il  $\Delta T > 10^\circ\text{C}$ :  
Ricominciare dalla fase 2  
previa una nuova verifica della  
T °C ed inoculare il lievito.



VASCA DI FERMENTAZIONE

INOCULO