



# OENOLIA AUXILIA

Scorze di lievito per vini creati con uve molto mature o mosti molto limpidi.  
Preparazione dei vini base per la presa di spuma.



## → INTERESSE ENOLOGICO

- Scorze di lievito 100% biologiche
- Migliora i finali difficoltosi di fermentazione
- Diminuzione dello stress a carico del LSA, con conseguente diminuzione della produzione di acidità volatile
- Migliora la fermentescibilità delle basi di vino per lo spumante mediante assorbimento degli inibitori di fermentazione
- Neutro da un punto vista del gusto
- Favorisce la maturazione sulle fecce

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Scorze di lievito provenienti da un processo 100% biologico
- Non contiene OGM e non è stato sottoposto a trattamento ionizzante
- Adatto alla fermentazione primaria dei vini base per gli spumanti

Per uso enologico, conforme al Codice Enologico Internazionale.

## → DOSI DI IMPIEGO

- Si utilizza dai 20 ai 40 g/hL
- Dose massima consentita: 40 g/hL (Regolamento CE N°606/2009).

## → ISTRUZIONE PER L'USO

Per la fermentazione primaria: suddividere la dose in 2 volte (da 10 a 20 g/hL):

- all'inoculo: introdurre direttamente durante la reidratazione oppure sciogliere nel mosto e introdurre direttamente in autoclave
- a metà fermentazione: aggiungere insieme a 20 g/hL di **AZOFERM**



## AUXILIA

Per la preparazione dei vini base per gli spumanti prima della rifermentazione:

- Metodo Charmat: sciogliere nel vino e inserire direttamente in autoclave prima dell'inoculo.
- Metodo Tradizionale o Ancestrale: sciogliere nel vino e aggiungere alla cuvée di assemblaggio, non stabilizzata dal punto di vista tartarico prima della pre-filtrazione. Conservare per almeno 48 ore prima della filtrazione.

### → ULTERIORI INFORMAZIONI

- Favorisce sia i lieviti che i batteri.
- Monitorare l'evoluzione della popolazione batterica, soprattutto se non siamo in cerca della FML.

### → STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale e sigillata in luogo pulito, asciutto e privo di odori a temperature inferiori ai 15°C. Non congelare. Rispettare il TMC indicato sull'imballaggio. Utilizzare velocemente dopo l'apertura.

- Pacchetto da 1 Kg