



# OENOLIA PROELIF



Lievito immobilizzato per la presa di spuma.

## → INTERESSE ENOLOGICO

- Lievito immobilizzato in un doppio strato di alginato di calcio
- E' utilizzato nel metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia
- Permette di superare i problemi legati al "remuage"
- Permette di razionalizzare lo spazio in cantina
- Consente una rapida disponibilità di bottiglie pronte per la sboccatura in caso di richiesta urgente

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lievito incapsulato in microsfere di alginato di calcio
- Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae* var. *oviformis*
- Popolazione vitale > 3.10<sup>9</sup> cellule / grammo di microsfere

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

## → DOSI DI IMPIEGO

- Utilizzare da 1,2 a 1,5 grammi di **PROELIF** per bottiglia (0,75 cL) per garantire da 4,5 a 6.10<sup>6</sup> cellule / ml

## → MODO DI USO

- Togliere la confezione dal frigorifero e lasciarla per 10-15 minuti a temperatura ambiente per evitare che le microsfere si attacchino tra loro per effetto della condensa.
- Dosare direttamente da 1,2 a 1,5 g di PROELIF per bottiglia utilizzando sistemi di dosaggio manuali o automatici. La dose deve essere preventivamente decisa in base alle condizioni di imbottigliamento (vino e conservazione).
- Quindi applicare la bidule e poi il tappo corona



## PROELIF

### → ULTERIORI INFORMAZIONI

Questa tecnica avanzata richiede il rispetto di un protocollo rigoroso. Prima di ogni pianificazione è necessario effettuare un confronto con il proprio consulente enologo che tenga conto di:

- ambiente di lavoro con temperatura tra 15 e 18°C
- igiene della cantina
- capacità di filtrazione
- caratteristiche fisico-chimiche del vino:
  - Alcool, pH, SO<sub>2</sub> libera, stabilità tartarica e proteica, calcio, rame
- fermentescibilità

SO <sub>2</sub> libera	<15 mg/L
pH	≥3
Alcol	≤11,5° (v/v)
APA	>100 mg/L
Temperatura	>13°C

In caso di carenza di azoto e / o presenza di inibitori, può essere necessaria un'aggiunta di **ENERGY** durante la preparazione dei vini base prima della filtrazione.

Tenendo conto del fabbisogno di azoto del ceppo, sarà necessario un'integrazione con **VITAFERM Cristal** o **ENOVIT Perlage**.

### → STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata in un luogo asciutto e inodore a 2-7 ° C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Busta da 1 Kg
- Barattolo da 0,100 grammi in ST 1,2