NATUferm® Bright

Feel SAFE!

L'ATTIVANTE PER POTENZIARE GLI AROMI DEI VINI BIANCHI E ROSATI

Natuferm® Bright è un autolisato di lievito, molto ricco di aminoacidi, precursori degli esteri, che giocano anche un ruolo importante nella liberazione dei tioli da parte dei lieviti nel corso della fermentazione alcolica. La sua ricchezza in ergosterolo, essenziale per mantenere le cellule di lievito in buono stato di funzionamento, ne fa un nutriente adatto anche a condizioni di fermentazione difficili.

PROPRIETÀ

- Favorisce la liberazione dei composti aromatici (esteri e tioli)
- Mantiene la capacità del lievito di fermentare gli zuccheri
- Corregge piccole carenze in azoto assimilabile
- Assicura lo sviluppo rapido e numeroso della popolazione di lieviti
- Preserva dalle deviazioni aromatiche grazie ad una fermentazione rapida e completa
- Prodotto essiccato in forma di micro-granuli, che conferiscono facilità e rapidità di rimessa in sospensione

COMPOSIZIONE E FORMULAZIONE

- **100% autolisato di lievito *Saccharomyces cerevisiae***
- Ricco in aminoacidi
- Ricco in oligoelementi
- Ricco in ergosterolo

DOSI E MODALITÀ D'USO

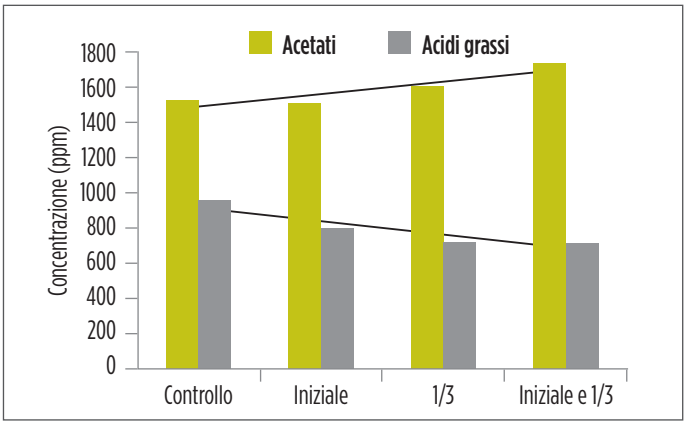
- **Dose d'uso:** 30-40 g/hl
- **Momento di aggiunta:** Incorporare alla vasca in due tempi. Per un risultato ottimale, una prima aggiunta va fatta all'inoculo, la seconda ad un terzo di fermentazione.
- **Modalità d'uso:** Rimettere in sospensione **Natuferm Bright** in 10 parti di mosto. L'aggiunta di **Natuferm Bright** in due volte, all'inizio e poi ad un terzo della fermentazione, permette un aumento significativo delle note fruttate. In parallelo, il tenore di acidi grassi lineari a corta catena (C6 - C10), composti che mascherano l'aroma, è diminuito. Il vino ottenuto è più intenso e più aromatico con la modalità « doppia aggiuntta ».

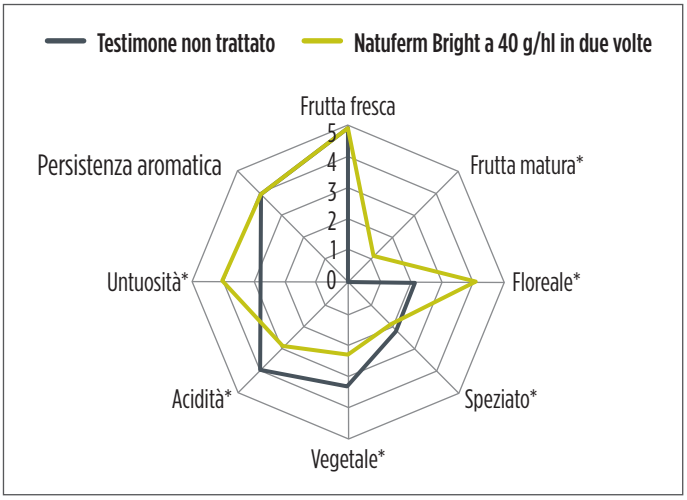
CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1 kg: sacchetti in polilaminato ermetico
- 10 kg: sacco di alluminio contenuto in un cartone
- Conservare in un luogo fresco e asciutto (5 - 15 °C).

In caso di carenze azotate severe, raccomandiamo di completare con l'aggiunta di Maxaferm a 20 g/hl a partire dal termine del primo terzo della fermentazione alcolica.

Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è l'unico responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale d'utilizzo.





Prova su varietà Chardonnay (12% vol., APA 150 mg/l, FA a 15 °C) - Confronto tra un testimone non trattato ed un mosto aggiunto di 40 g/hl di Natuferm Bright (aggiunta ad inizio FA, poi a 1/3 della FA) - 8 degustatori - * indica che la differenza è significativa - Vitec, Spagna 2017.

Oenobrands formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Un'attenzione particolare è rivolta alla loro produzione in forma micro-granulare. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

Comète and Co - comete-co.com - 02/2021

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE:
CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

CORIMPEX Balance your Service