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.

COMPOSIZIONE

- **100% autolisato di lievito *Saccharomyces cerevisiae***

- Ricco in aminoacidi
- Ricco in oligoelementi
- Ricco in ergosterolo.

DOSE E MODALITÀ D'USO

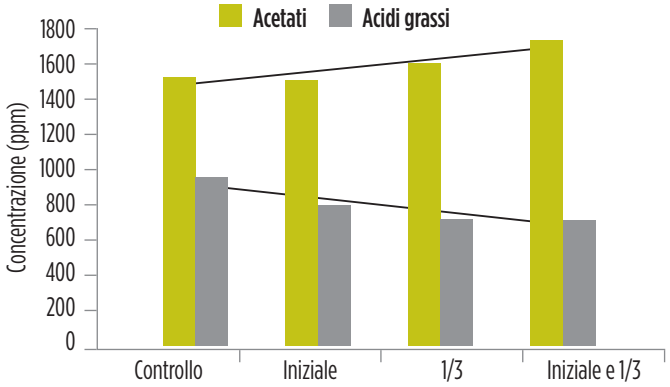
- **Dose:** 30-40 g/hL
- Rimettere in sospensione **Natuferm Bright** in 10 parti di mosto.

EASE OF USE

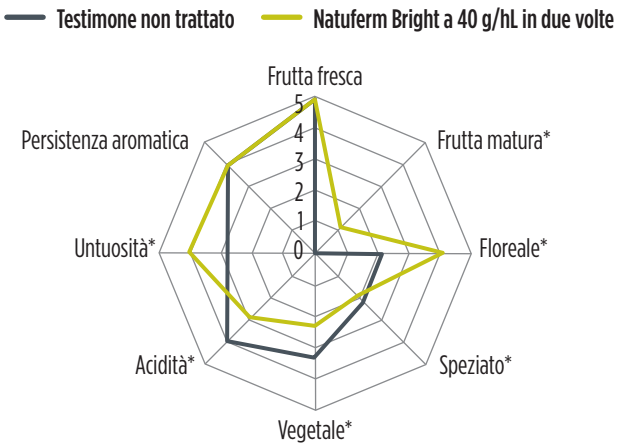
Oenobrands formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1 Kg: sacchetti laminati ermetici multistrato
- 10 Kg: sacco di alluminio in un cartone
- Conservare in un ambiente fresco e secco (5 - 15 °C).



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 ». Per un risultato ottimale, una prima aggiunta va fatta all'inoculo, la seconda ad un terzo di fermentazione.



*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.*

Conception graphique : gqdesign-graphique.com · 03/2022

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.

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