

NUTRIENTE PER IL POTENZIAMENTO E MANTENIMENTO DEL FRUTTATO

Natuferm® Fruity è una selezione di lieviti autolisati, scelti per loro ricchezza in aminoacidi, precursori dell'aroma degli esteri fermentativi. La presenza dell'ergosterolo costituisce un ulteriore valore aggiunto, poiché questo lipide è necessario ai lieviti per proteggere la loro membrana e assicurare la capacità di assorbire gli aminoacidi per la sintesi di esteri.

PROPRIETÀ

- Fornisce azoto organico, forma efficiente di APA per assicurare il completamento della fermentazione.
- Ricco in ergosterolo per preservare la fluidità della membrana dei lieviti e la sua vitalità sino alla fine della fermentazione.
- Naturalmente ricco in vitamine.
- Naturalmente ricco in aminoacidi, precursori degli esteri fermentativi.
- Tendenza a preservare il PDMS e quindi aumentare la durata nel tempo degli aromi dei vini.
- Previene la formazione di note di ridotto.

COMPOSIZIONE

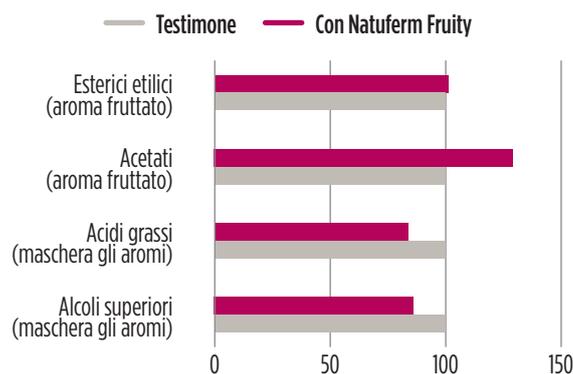
- 100% lieviti autolisati *Saccharomyces cerevisiae*

DOSE E MODALITÀ D'USO

- **Dose d'uso:** 20-40 g/hL
- Da aggiungere all'inizio della fermentazione alcolica, contemporaneamente all'inoculo dei lieviti. I sali di ammonio devono quindi essere aggiunti quando la densità è < 1060.
- Preparare una sospensione di **Natuferm Fruity** in acqua o mosto, in una proporzione 1:10 in peso.

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).



Syrah 2018 - Natuferm Fruity a 40 g/hL aggiunto all'inoculo - Mosto: 115 mg/L di APA, 13% di potenziale alcolico, pH 3,6 - IFV (Francia).

Di seguito è riportato il risultato del dosaggio di molecole aromatiche (espresso in unità di odori) sui vini Syrah, fermentati con e senza **Natuferm Fruity**.

Natuferm Fruity esalta gli aromi fruttati e floreali, come emerge dalla degustazione. Inoltre, è molto interessante notare **la minore quantità di molecole che mascherano gli aromi** (alcoli superiori). **Natuferm Fruity** sembra funzionare come "amplificatore aromatico", sia in termini di quantità che di qualità.



Oenobrand 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.

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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:

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

