

## ATTIVANTE PER AMPLIFICARE L'INTENSITÀ E LA COMPLESSITÀ DEI VINI

**Natuferm® Intense** è un derivato di lieviti naturalmente ricco di aminoacidi, vitamine, zinco e magnesio. In fermentazione permette di elaborare vini che si distinguono per intensità e complessità.

### PROPRIETÀ

- Aumenta l'intensità e la complessità degli aromi liberando in grande quantità esteri e acetati nel corso della fermentazione alcolica.
- Arricchisce il vino in esteri etilici, aromi che sono stabili nel tempo, sinonimo di conservazione del fruttato nei vini.
- Aumenta la complessità dei vini in bocca, come se il vino fosse stato affinato sulle fecce.
- Adatto alla fermentazione in legno.
- Assicura una cinetica regolare grazie alla crescita di biomassa omogenea. Questo permette di evitare le carenze nutrizionali e di fatto gli arresti di fermentazione.

### COMPOSIZIONE

Miscela di:

- Lievito inattivato naturalmente ricco di magnesio e zinco: 54 %
- Autolisato di lievito: 46 %.

### DOSE E MODALITÀ D'USO

- Dose: 40 g/hL
- Aggiungere **Natuferm Intense** al mosto, subito dopo l'inoculo di lieviti.
- Prima dell'uso, rimettere in sospensione **Natuferm Intense** in 10 parti d'acqua o di mosto.



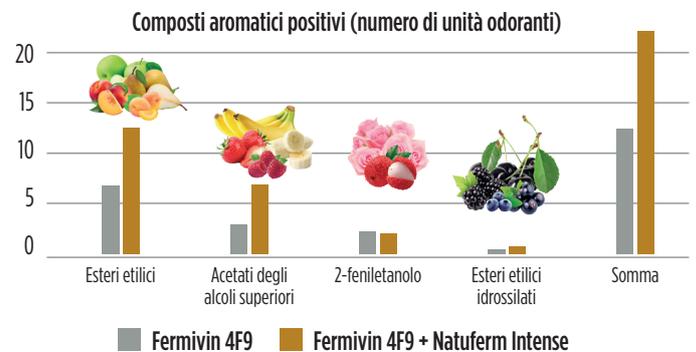
Oenobrand formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

### 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).

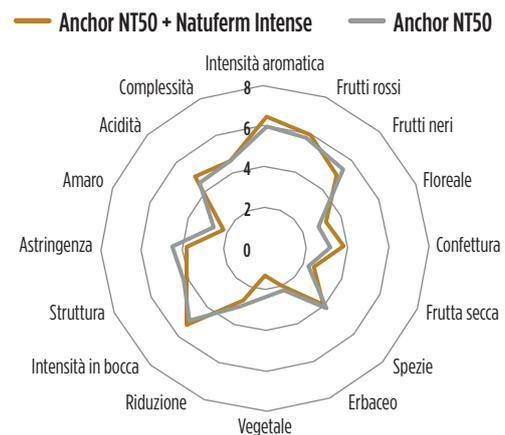
**I vini fermentati con Natuferm Intense sono fruttati, complessi, rotondi, come se fossero stati affinati sulle fecce.**

Il moscato vinificato con **Natuferm Intense** è più ricco di composti aromatici rispetto al testimone vinificato senza l'aggiunta di attivante (**Figura 1**). La sua maggiore ricchezza in esteri etilici gli conferisce una maggiore longevità aromatica.



**Figura 1.** Moscato 2020 (Crea, Asti, Italia) – Effetto aromatico di Natuferm Intense. APA del mosto 130 mg/L.

Il Pinot nero fermentato con **Natuferm Intense** (**Figura 2**) ha da parte sua aromi più intensi, in particolare note di frutti rossi e di confettura, nonché meno note vegetali.



**Figura 2.** Pinot nero 2021 (Istituto Bragato, Nuova Zelanda) – Effetto organolettico di Natuferm Intense a 40 g/hL (APA iniziale: 220 mg/L).

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'Isenzo (GO) - Italy  
Tel +39 0481 91008 / 91066  
info@corimpex.it  
www.corimpex.it

