

NUTRIENTE INTERAMENTE A BASE DI LIEVITO

Natuferm® Pure, attivante a base di autolisato di lievito, è una fonte di sostanze nutritive, particolarmente adatta in caso di carenze azotate e/o di elevata gradazione alcolica. Questa ricchezza di nutrienti favorisce così la moltiplicazione dei lieviti e il rapido completamento della fermentazione, mantenendo nel contempo la tipicità aromatica varietale. **Natuferm Pure**, attivante composto da autolisato di lievito, è un nutriente particolarmente adatto alla produzione di esteri aromatici di fermentazione da parte del lievito.

PROPRIETÀ

- Assicura una fermentazione alcolica regolare e completa.
- Assicura la resistenza dei lieviti in caso di carenze di azoto e/o di elevato potenziale alcolico.
- Contribuisce alla biosintesi degli esteri.
- Mantiene la tipicità aromatica del vitigno.

COMPOSIZIONE

- 100% autolisato di lievito *Saccharomyces cerevisiae*
- Ricco in aminoacidi
- Ricco in oligoelementi
- Naturalmente povero di aminoacidi precursori delle ammine biogene.

DOSI E MODALITÀ D'USO

- **Dose d'uso:** da 20 a 40 g/hL secondo il tenore iniziale di azoto assimilabile e/o la gradazione alcolica potenziale del mosto.
- **Natuferm Pure** viene aggiunto durante il primo terzo della fermentazione alcolica (densità > 1060), per rimontaggio.

Non aggiungere contemporaneamente sali di ammonio – i lieviti hanno una preferenza per i sali di ammonio e non utilizzerebbero i nutrienti apportati da **Natuferm Pure**. L'apporto di azoto inorganico va fatto con densità < 1060.

- Mettere in sospensione **Natuferm Pure** in 10 parti di mosto.

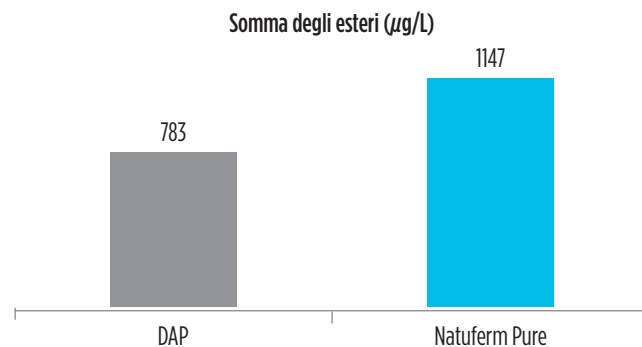
CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 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).

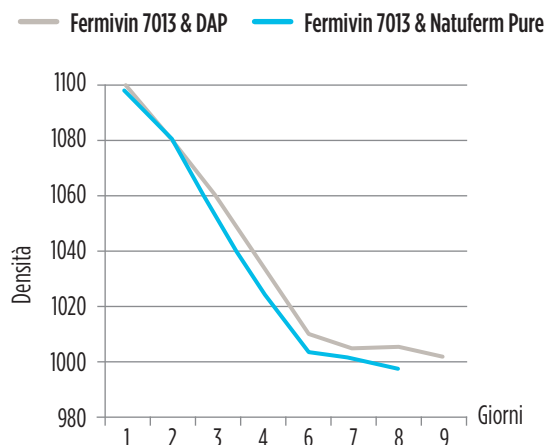
Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. 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
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com



Somma degli esteri prodotti in fermentazione alcolica con e senza utilizzo di **Natuferm Pure** a 20 g/hL - Asti 2012.



Cinetica fermentativa di mosto Syrah (fase liquida, 328 NTU, pH 3,72) con APA iniziale di 188 mg/L. **Natuferm pure** e **DAP** aggiunti rispettivamente alle dosi equivalenti di azoto assimilabile di 2,5 mg/L e 8 mg/L.



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.