

IL NUTRIENTE CHE INCREMENTA L'INTENSITÀ E LA COMPLESSITÀ AROMATICA DEI VINI

Natuferm® Intense è un derivato del lievito naturalmente ricco di aminoacidi, vitamine, zinco e magnesio.

PROPRIETÀ

- Migliora l'intensità e la complessità dell'aroma favorendo la produzione di esteri e acetati durante la fermentazione alcolica
- Arricchisce i vini in esteri etilici, stabilizzando l'aromaticità e mantenendo il fruttato
- Migliora la complessità al palato, come nei vini affinati su fecce fini.
- Assicura una crescita regolare della biomassa ed una cinetica della fermentazione.
- Utilizzabile per vini fermentati in barriques.

COMPOSIZIONE E FORMULAZIONE

● Miscela specifica di:

- Lievito inattivo ricco in Magnesio e Zinco: 54%
- Autolisato: 46%.

DOSAGGIO E MODO D'USO

- **Dose:** 20-40 g/hL.
- **Istruzioni per l'uso:** Sospendere **Natuferm Intense** in un volume 10 volte superiore di mosto o acqua.
- **Quando aggiungerlo:** **Natuferm Intense** viene aggiunto all'inizio della fermentazione alcolica, nello stesso momento in cui il mosto viene inoculato con il lievito.

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO

- Sacchi laminati multistrato, a chiusura ermetica da 1 Kg.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto (5-15 °C).

Conforme al regolamento europeo CE 834/2007 - UE 203/2012, modificato da UE 2018/1584 e ai regolamenti americani NOP (National Organic Program - Programma Biologico Nazionale)

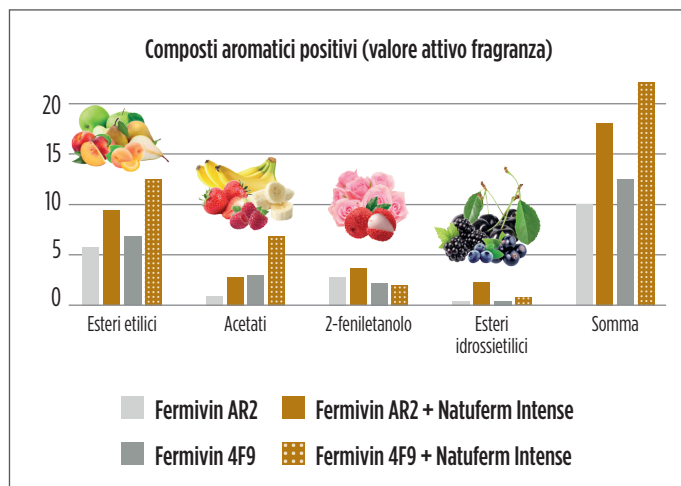


Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore.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

I vini fermentati con Natuferm Intense sono più intensi al naso e persistenti al palato

La diversità dei composti aromatici prodotti dai lieviti con **Natuferm Intense**, contribuisce al profilo aromatico, apportando notevole complessità al vino.

I livelli elevati di esteri etilici prodotti, aumentano la longevità dell'aroma dei vini, mentre a livello gustativo i vini sono descritti come più complessi, pieni e rotondi.



Nel grafico, sono riassunti i risultati delle prove condotte in Italia nel 2020 dall'Istituto Crea di Asti (Italia), su vino Moscato.



Oenobrand's 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.

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: