

ХРАНИТЕЛНИ ДРОЖДИ ЗА ОБОГАТЯВАНЕ НА АРОМАТА НА БЕЛИ ВИНА И ВИНА РОЗЕ

Natuferm® Bright е дрожден автолизат, богат на аминокиселини, прекурсори на естери, които играят важна роля при освобождаването на тиоли от дрождите по време на алкохолната ферментация.

Неговото високо съдържание на ергостерол, който има съществено значение за поддържането на функционалното състояние на дрождените клетки, го прави хранителен елемент, подходящ за екстремни условия на ферментация.

СВОЙСТВА

- Улеснява отделянето на ароматни съединения на естери и тиоли.
- Запазва способността на дрождите да ферментират захари
- Коригира незначителен дефицит на усвоим азот
- Осигурява бързото развитие и нарастване на популацията от дрожди.
- Пази от отклонения в аромата чрез бърза и пълна ферментация.

СЪСТАВ

- **100% дрожден автолизат на *Saccharomyces cerevisiae***
- богат на аминокиселини
- богат на олигоелементи
- богат на ергостерол.

ДОЗИРОВКА И УКАЗАНИЯ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

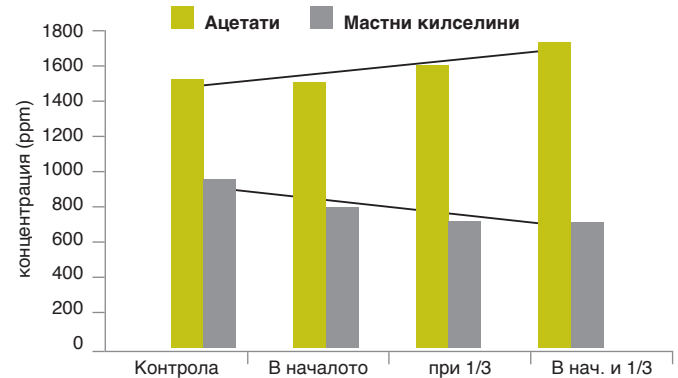
- **Дозировка:** 30-40 g/hL
- Разтворете Natuferm Bright в мъст, чието тегло е 10 пъти по-голямо.



Oenobrandс прави продуктите си от подобрани дрожди и изсушени по патентовани технологии. Това им дава страхотна способност да се разтворят по-бързо без бучки.

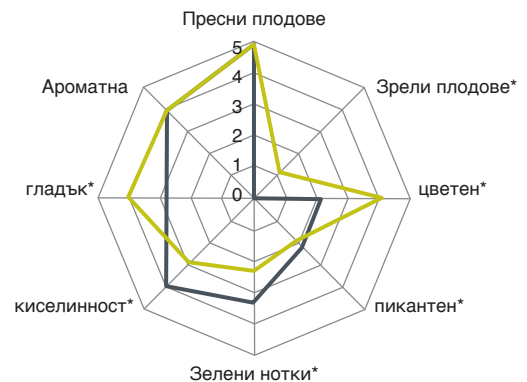
ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

- 1 кг: херметично затворени многослойни ламинирани торби
- 10 кг: опаковани поотделно в алуминиева торбичка и в картонена кутия
- Съхранявайте на сухо място и хладно място (5 - 15 °C).



Добавянето на **Natuferm Bright** на два пъти - в началото, а след това на една трета от ферментацията, позволява значително увеличаване на плодовия аромат на виното. Заедно с това намалява и линейното ниво на мастните киселини в къса верига (C6 до C10)- съединенията, които подтискат аромата. При метода "двойно добавяне" полученото вино е по-наситено и по-ароматно. Първото влагане става при самата инокулация на дрождите, а второто при 1/3 от алкохолната ферментация (плътност > 1060) за оптимални резултати.

— Контрола — Natuferm Бригхт при 40g/hL на два пъти



Тест на сорт Шардоне (12% об., YAN 150 mg/L, FАпри 15 °C) - Сравнение между нетретирани еталон и метод с добавяне на Natuferm Bright с 40 g/hL (добавяне в началото на алк. ферментация, а след това при 1/3 от алк. Ферментация) - 8 дегустатори - * означава, че разликата е значителна - Vites, Испания 2017 г.

Обърнахме специално внимание, за да може информацията, предоставена тук, да е точна. Имайки предвид факта, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме гаранция за получените резултати. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

ДИСТРИБУТОР:

35th Street No 78,
Dolni Bogrov 1855,
Sofia, Bulgaria
www.elton-bg.com
+359 882 900 041

