

LE NUTRIMENT LEVURIEN BOOSTER AROMATIQUE DES VINS BLANCS ET ROSÉS

Natuferm® Bright est un autolysat de levure, très riche en acides aminés, précurseurs des esters, et qui jouent aussi un rôle important dans la libération des thiols par les levures au cours de la fermentation alcoolique. Sa richesse en ergostérols, essentiel au maintien de la cellule de levure en état de fonctionnement, en fait un nutriment adapté aux conditions de fermentation extrêmes.

PROPRIÉTÉS

- Favorise la libération des composés aromatiques esters et thiols.
- Préserve la capacité de la levure à fermenter les sucres.
- Corrige les carences en azote assimilable.
- Assure le développement rapide et en nombre de la population levurienne.
- Préserve des déviations aromatiques par une fermentation rapide et complète.

COMPOSITION

- 100% autolysat de levure *Saccharomyces cerevisiae*
- Riche en acides aminés
- Riche en oligoéléments
- Riche en ergostérol.

DOSE & MODE D'EMPLOI

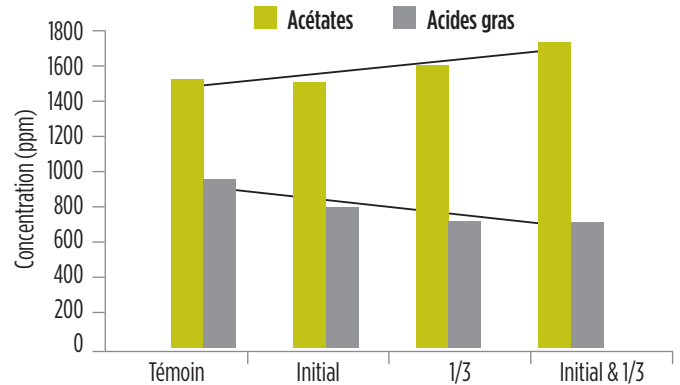
- Dose d'emploi : 30-40 g/hL
- Remettre en suspension **Natuferm Bright** dans 10 fois son poids en moût.



Oenobrand formules ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

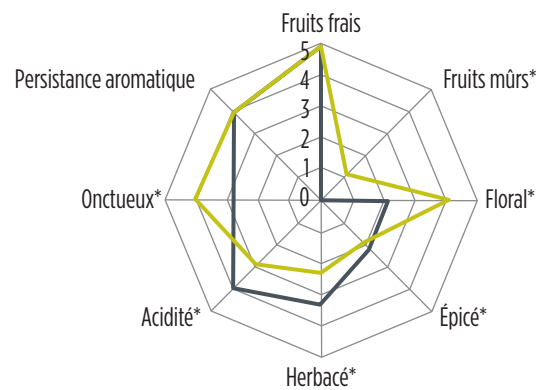
CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).



L'ajout de **Natuferm Bright** en deux fois, au début puis au tiers de la fermentation (à densité > 1060), permet une augmentation significative du fruité du vin. En parallèle, le niveau d'acides gras linéaires à courte chaîne (C6 à C10), composés masquant l'arôme, est diminué. Le vin obtenu est plus intense et plus aromatique avec la modalité « double ajout ». Un ajout de la dose en une fois à l'inoculation peut entraîner une plus forte libération des thiols.

— Témoin non traité — Natuferm Bright à 40 g/hL en deux ajouts



Essai sur cépage Chardonnay (12% vol., YAN 150 mg/L, FA à 15 °C) - Comparaison d'un témoin non traité et d'une modalité supplémentée avec Natuferm Bright à 40 g/hL (ajout en début de FA puis durant le 1/3 de la FA). 8 dégustateurs - * signifie que la différence est significative - Vitech, Espagne 2017.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :