

Το θρεπτικό μέσο ζυμομυκήτων για την ανάδειξη των αρωματικών ιδιοτήτων των λευκών και ροζέ οίνων

Το **Natuferm® Bright** είναι προϊόν αυτόλυσης ζυμομυκήτων, πολύ πλούσιο σε αμινοξέα πρόδρομους των εστέρων και που διαδραματίζουν με αυτόν τον τρόπο σημαντικό ρόλο στην απελευθέρωση των θειολών από τους ζυμομύκητες κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Η μεγάλη του περιεκτικότητα σε εργοστερόλες επιτρέπει τη διατήρηση της διαπερατότητας της μεμβράνης των ζυμομυκήτων σε ενεργή κατάσταση και, συνεπώς, ένα θρεπτικό μέσον προσαρμοσμένο σε ακραίες συνθήκες ζύμωσης.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- ευνοεί την απελευθέρωση των αρωματικών ενώσεων εστέρων και θειολών.
- Διατηρεί την ιδιότητα της ζύμης να προκαλεί ζυμώσεις των σακχάρων.
- Αναπληρώνει γρήγορα τις μικρές ελλείψεις σε αφομοιώσιμο άζωτο.
- Εξασφαλίζει την ταχεία ανάπτυξη του πληθυσμού των ζυμομυκήτων και αριθμητικά.
- Διατηρεί τις αρωματικές αποκλίσεις μέσω ταχείας και πλήρους ζύμωσης.

ΣΥΝΘΕΣΗ

- **100% προϊόν αυτόλυσης ζυμομυκήτων *Saccaromyces cerevisiae***
- Πλούσιο σε αμινοξέα
- Πλούσιο σε ιχνοστοιχεία
- Πλούσιο σε εργοστερόλες.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- **Δοσολογία:** 30-40 γρ / εκατόλιτρο
- Διαλύστε το σε **Natuferm Bright** σε διάλυμα δεκαπλάσιο του βάρους του γλεούκου.



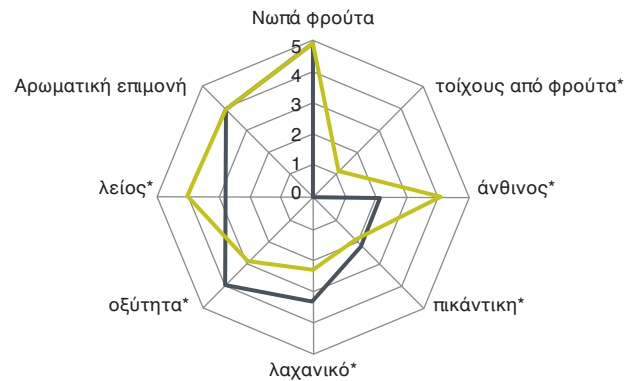
Η Oenobrandts δημιουργεί τα προϊόντα της με βάση τα παράγωγα επιλεγμένα ζυμαρικά, αποξηραμένα με χρήση αποκλειστικές τεχνολογίες. Τους δίνει η υψηλή δυνατότητα να διαλύεται γρήγορα και χωρίς δημιουργούνται πέλλετ.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

- 1 κιλό: αεροστεγείς σακούλες από πολυστρωματικό λαμιναρισμένο υλικό.
- 10 κιλό: σακούλα αλουμινίου σε χαρτοκιβώτιο.
- Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό χώρο (5 -15 °C).

Η προσθήκη του **Natuferm Bright** σε δυο στάδια, στην αρχή και έπειτα στο ένα τρίτο της ζύμωσης, επιτρέπει σημαντική αύξηση της φρουτώδους γεύσης του οίνου. Παράλληλα, μειώνεται το γραμμικό ποσοστό λιπαρών μικρής αλυσίδας (C6 à C10), ενώσεων, που καλύπτουν το άρωμα. Το κρασί που παράγεται έχει πιο έντονη γεύση και είναι πιο αρωματικό με τη μέθοδο « διπλής προσθήκης ». Πървата добавка се извършва след вакцинацията, а втората се извършва в 1/3 от алкохолната ферментация (плътност > 1060), за да се получи оптимален резултат.

— Άγνωστος μάρτυρας
— Natuferm Bright σε 40 g/hL σε δύο προσθήκες



Δοκιμή σε ποικιλία Chardonnay (12% vol., YAN 150 mg/L, FA σε 15 °C) Σύγκριση με μη επεξεργασμένο μάρτυρα και μία συμπληρωματική διαδικασία με **Natuferm Bright** σε 40 γρ/εκατόλιτρο (προστίθεται στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης + στο 1/3 της αλκοολικής ζύμωσης) -8 δοκιμαστές - * σημαίνει ότι η διαφορά είναι σημαντική Vitec, Ισπανία 2017.

Δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή ώστε οι παρεχόμενες πληροφορίες να είναι ακριβείς. Με βάση το γεγονός ότι οι ειδικές συνθήκες του χρήστη σχετικά με το προϊόν και της χρήσης των προϊόντων μας γενικότερα βρίσκονται εκτός πεδίου ελέγχου μας, δεν δίνουμε καμία εγγύηση σχετικά με τα αποτελέσματα που θα επιτύχει ο χρήστης. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για να καθορίσει την καταλληλότητα και να διαπιστώσει το νομικό καθεστώς χρήσης.

ΟΕΝΟΒΡΑΝΤΣ 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@oenobrandts.com
www.oenobrandts.com

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΑΠΟ:

Draseza Place, Avlonas Industrial Park,
Avlona, Attica 19011
www.elton-group.com

