

白及びロゼワインのアロマの生成を強める酵母栄養剤

ナチュファームブライトは酵母由来の原料です。アミノ酸(アロマ前駆体)を多く含み、アルコール発酵中に酵母がチオールの放出を補助する重要な働きをします。高いエルゴステロール濃度-酵母細胞の機能に必須-又極端な発酵条件に適した栄養素にします。

特徴

- 香りの良いチオールやエステル化合物の放出を促進
- 酵母の糖発酵能力を維持
- 同化可能な小さな窒素欠乏を修正
- 大きな酵母集団が確実に早く成長
- 迅速で完全な発酵によって芳香族の逸脱を防ぐ

構成

- 100% *Saccharomyces cerevisiae* 酵母由来
 - 高アミノ酸
 - 微量元素が豊富
 - 高エルゴステロール

添加量と使用手順

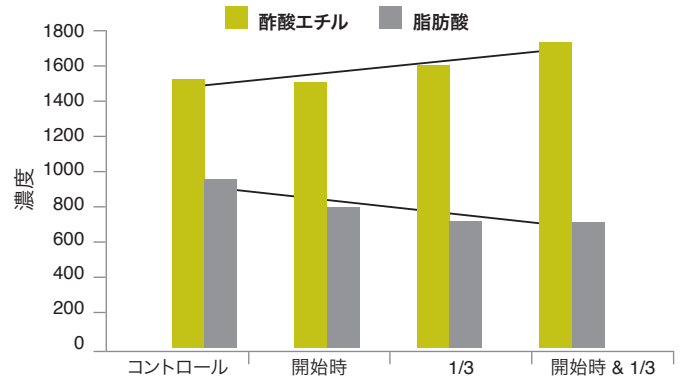
- 添加量: 30-40 g/hL
- ナチュファームブライトを10倍量のマストに懸濁さ



我々の製剤は選択された酵母の選択された分画から作られます。数秒で弊社製品を液体中に分散する事が出来ます。この特徴は使いやすさ、時間の軽減、均一の混合をもたらしました。

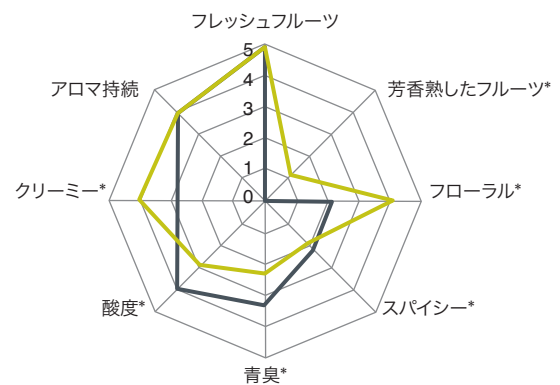
荷姿と貯蔵

- 1 Kg: 気密封止多層ラミネート袋
- 10 Kg: ダンボール箱入りアルミニウム袋
- 乾燥した冷所保管 (5-15 °C).



Natuferm Brightの開始時に2つのバッチで、そして発酵時間の1/3(濃度(密度)> 1060)で加えられ、非常に満杯で素晴らしいワインを生み出します。同時にアロマをマスクするショートストレートチェーン脂肪酸(C6~C10)が減少します。《2回の追加》により、ワイそれはより深くそしてより香りがよい。チオールの量は酵母です添加時に1回2回添加することで増加します。

— 未処理コントロール
— 40 g/hL のナチュファーム ブライトを2回添加



Chardonnay ブドウ品種 (12% vol., YAN 150 mg/L, AF 15 °C)-未処理コントロールと40g/hLのナチュファームブライト(開始時+AFの 1/3後)補充との比較- 8 試験-*有意差を示す-VITEC, スペイン 2017.

免責事項: 本記載事項は現状に基づき作成された資料ですが、参考の為の表示です。特定の使用や用途はお客様の責任によりご使用ください。また、お客様の責任により弊社製品の使用の適合性や法的地位をご確認下さい。

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

代理店