

## NUTRIENTE DE LEVEDURAS QUE EXALTA OS AROMAS DOS VINHOS BRANCOS E ROSÉS

**Natuferm® Bright** é constituído por leveduras autolisadas, muito rico em aminoácidos (precursores de ésteres) e com um papel importante na libertação de tióis pelas leveduras durante a fermentação alcoólica. A sua riqueza em ergosterol (essencial para o correto funcionamento das paredes das leveduras) faz do **Natuferm Bright** um nutriente adaptado a condições de fermentação extremas.

### PROPRIEDADES

- Promove a libertação de compostos aromáticos, ésteres e tióis.
- Mantem a capacidade das leveduras fermentarem os açúcares.
- Corrige pequenas carências em azoto assimilável.
- Assegura o desenvolvimento rápido da população levuriana e a sua multiplicação.
- Previne desvios aromáticos via fermentação rápida e completa.

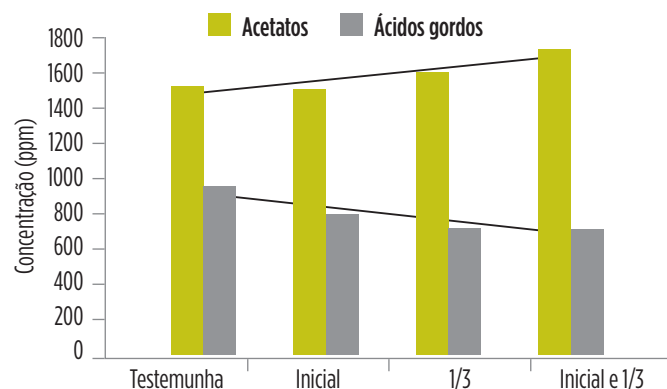
### COMPOSIÇÃO

- 100% leveduras autolisadas *Saccharomyces cerevisiae*

- Rico em aminoácidos
- Rico em oligoelementos
- Rico em ergosteróis.

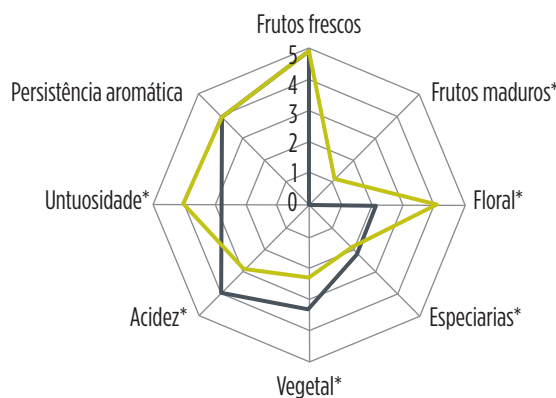
### DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- Dose: 30-40 g/hL
- Homogeneizar **Natuferm Bright** num volume de mosto 10 vezes superior ao seu peso.



A adição de **Natuferm Bright** em dois momentos, no início e depois no primeiro terço da fermentação, permite um aumento significativo dos aromas frutados no vinho. Paralelamente, a concentração de ácidos gordos lineares de cadeia curta (C6 a C10), compostos que mascaram o aroma, diminui. Obtenção de um vinho mais intenso e aromático com a modalidade « dupla adição ». Num primeiro momento adicionar na inoculação e num segundo momento no 1/3 da fermentação alcoólica (densidade > 1060), para melhores resultados.

— Testemunha não tratada — Natuferm Bright a 40 g/hL em duas adições



Ensaio na casta Chardonnay (12% vol., YAN 150 mg/L, FA a 15 °C) – Comparação entre uma testemunha não tratada e uma modalidade com o suplemento Natuferm Bright a 40 g/hL (adicionado no início da FA e após 1/3 da FA) - 8 provadores - \*significa que a diferença é significativa - Vitec, Espanha 2017.



A Oenobrand formula seus produtos a partir de derivados de levedura selecionados e secos com tecnologias exclusivas. Têm assim uma elevada capacidade de dispersão, sem formação de grumos.

### EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente fechados
- 10 Kg: saco individual de alumínio embalado em caixa de cartão
- Deve ser conservado num local fresco e seco (5-15 °C).

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

### 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

DISTRIBUÍDO POR:  
www.afreitasvilar.com  
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR