

NUTRIENT PENTRU CREȘTEREA PRODUCȚIEI DE AROME ÎN VINURILE ALBE ȘI ROZE

Natuferm® Bright este un produs obținut prin autoliza drojdiei. Este foarte bogat în aminoacizi (precursori ai esterilor), care au un rol important în a face ca drojdia să elibereze tioli pe perioada fermentației alcoolice. Conținutul său mare de ergosterol, esențial în menținerea celulelor de drojdie în stare de funcționare, face din el un nutrient potrivit, de asemenea, pentru condiții extreme de fermentație.

PROPRIETĂȚI

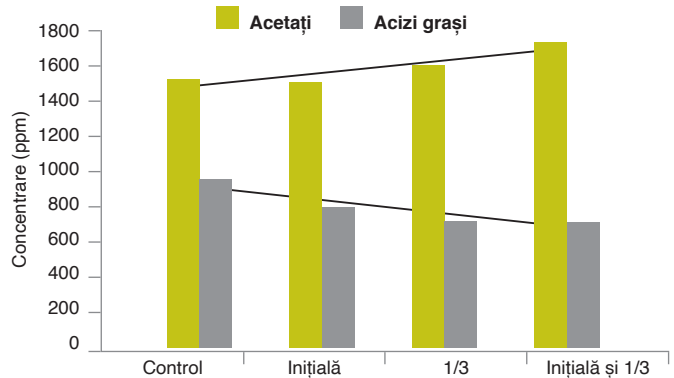
- Favorizează eliberarea esterilor aromatici și a tiolilor.
- Protejează capacitatea drojdiei de a fermenta zaharurile.
- Corectează micile curențe în azot asimilabil.
- Asigură dezvoltarea rapidă a populației de drojdii.
- Împiedică modificarea aromelor, printr-o fermentare rapidă și completă.

CONȚINUT

- **100% autolizat de drojdie *Saccharomyces cerevisiae***
- bogat în aminoacizi
- bogat în oligoelemente
- bogat în ergosteroli.

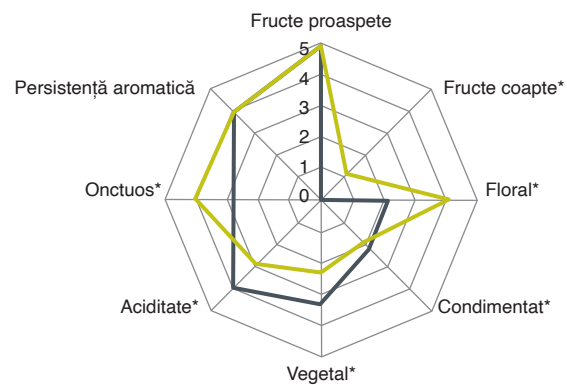
DOZĂ ȘI MOD DE UTILIZARE

- **Doză de utilizare:** 30-40 g/hL
- Readuceți în suspensie **Natuferm Bright**, într-un volum de must egal cu de 10 ori greutatea sa.



Adaosul de **Natuferm Bright** în două etape, la început și la o treime din fermentație, permite o creștere semnificativă a atributului fructat al vinului. În paralel, procentul de acizi grași cu catenă liniară scurtă (C6 - C10), compuși ce ascund aroma, este diminuat. Vinul obținut este mai intens și mai aromat prin metoda „adaos dublu”. Pentru cele mai bune rezultate o primă adăugare se va efectua la inoculare, iar a doua la 1/3 din fermentația alcoolică (densitate > 1060).

— Martor netratat — 40 g/hL Natuferm Bright în două etape



Test pe soiul Chardonnay (12% vol., YAN 150 mg/L, FA la 15 °C) - Comparatie între un maritor netratat și o probă cu 40 g/hL Natuferm Bright (adăugat la început + la 1/3 din FA) - 8 degustători - * indică o diferență semnificativă - Vitec, Spania 2017.



Oenobrand sîși prepară produsele din derivați de drojdii, selecționați și uscați prin tehnologii speciale. Această caracteristică le conferă o mare capacitate de dispersare rapidă și fără aglomerare de particule.

AMBALARE ȘI CONSERVARE

- 1 Kg: în pungi laminare, multistrat, ermetice.
- 10 Kg: în sac individual din aluminiu, ambalat într-o cutie.
- A se păstra la adăpost de căldură și umiditate (5 - 15 °C).

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice utilizatorului de aplicare și de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.

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

DISTRIBUIT DE:

ELTON Group of Companies
5 Campului Street, Pantelimon city
077145 Ilfov, Romania
www.elton-group.com

