

ХРАНИТЕЛНО ВЕЩЕСТВО ЗА ДРОЖДАТА ЗА ПОДОБРЯВАНЕ НА ПЛОДОВИЯ И АРОМАТИЧНИЯ ПРОФИЛ И СРОКА НА ГОДНОСТ

Natuferm® Fruity е автолизирана мая, подбрана заради богатството на аминокиселини, предшественици на аромата на естери, получени при алкохолна ферментация. Наличието на ергостерол също е добавена стойност, тъй като липидът е необходим на дрождите, за да защитят своята мембрана и да гарантират способността им да консумират аминокиселини за производството на естери.

СВОЙСТВА

- Осигурява ограничен азот, ефективна форма на YAN за осигуряване на постигане на ферментация.
- Богат на ергостерол за запазване на течливостта на мембраната на дрождите и нейната жизнеспособност до края на ферментацията.
- Естествено богат на витамини.
- Естествено богат на аминокиселини, предшественици на естери с плодови нотки.
- Тенденция за запазване на PDMS, в зависимост от използвания щам на дрожди, за увеличаване на плодовия срок на годност и влияние върху качествения аромат на стареене на вината.
- Ефективната ферментация, поддържана от **Natuferm Fruity**, избягва образуването на отрицателни редукционни аромати.

СЪСТАВ

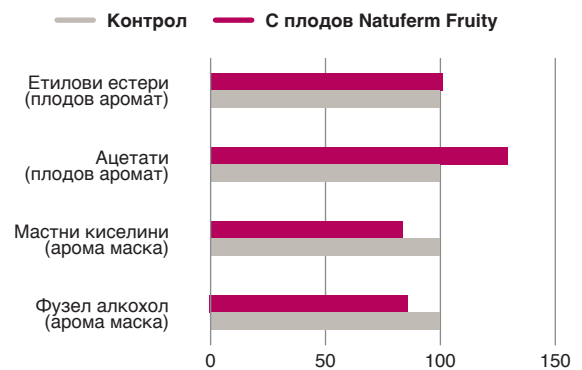
- **100% дрожден автолизат от *Saccharomyces cerevisiae***

ДОЗИРОВКА И УКАЗАНИЯ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

- **Доза:** 20-40 g/hL
- Добавя се в началото на алкохолната ферментация, като в същото време мъстта се инокулира с маята. Амониевата сол (неорганичен азот) може да се добави само когато плътността е < 1060.
- Суспендирайте **Natuferm Fruity** във вода или мъст, 10 пъти по-голямо от теглото му.

ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

- 1 кг: херметически затворени, многослойни ламинирани торби.
- 10 кг: алуминиева торба в картонена кутия.
- Съхранявайте на хладно и сухо място (5-15 °C).



2018 Syrah – Традиционен метод за производство на вино – **Natuferm Fruity** при 40 g/hL добавен при инокулация – Трябва: 115 mg/L YAN, 13% алкохолен потенциал, pH 3,6 – IFV (Франция).

Това са резултатите от дозирането на ароматни съединения (в единици за мирис) във вината Syrah, ферментирани със и без **Natuferm Fruity**, с висок синтез на ацетати. **Natuferm Fruity** подобрява плодовия и флоралния аромат. И много интересно да се забележи по-малкото количество молекули, маскиращи аромата (алкохоли и мастни киселини). **Natuferm Fruity** се появява като бустер за освобождаването по отношение на количеството, но и по отношение на качеството. **Плодовостта на виното, ферментирало с Natuferm Fruity, е значително предпочитана спрямо контролата (> 1%).**

Дегустацията на виното, направено с **Natuferm Fruity**, показва положителното му въздействие върху сензорния профил. Това вино е предпочитано поради качеството на ароматите на червени плодове и сортовете характеристики на вината Сира. **С Natuferm Fruity** виното е по-малко горчиво и с повече свежест, за по-добро изразяване на аромата.



Oenobrandс прави продуктите си от подбрани дрожди и изсушени по патентовани технологии. Това им дава страхотна способност да се разтварят по-бързо без бучки.

Обърнахме специално внимание, за да може информацията, предоставена тук, да е точна. Имайки предвид факта, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме гаранция за получените резултати. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

OENOBRAANDS SAS

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

ДИСТРИБУТОР: