

## KVASINKOVÁ VÝŽIVA PRO ZVÝŠENÍ TRVANLIVOSTI OVOCNÉ CHUTI A VŮNĚ

**Natuferm® Fruity** je autolyzátní kvasinek. Je velmi bohatý na aminokyseliny – prekurzory esterových aroma, vznikajících během alkoholového kvašení. Přidanou hodnotou je též přítomnost ergosterolu, neboť lipidy ochraňují cytoplazmatickou membránu kvasinek a zajišťují jejich schopnost přijímat aminokyseliny pro tvorbu esterů.

### VLASTNOSTI

- Zajišťuje organický dusík, využitelnou formu YAN – asimilovatelného dusíku pro správnou fermentaci.
- Bohatý na ergosterol zajišťující propustnost membrány kvasinek a její životaschopnost až do konce fermentace.
- Přirozeně bohatý na vitaminy.
- Přirozeně bohatý na aminokyseliny, prekurzory esterů s ovocnými tóny.
- Tendence k uchování PDMS (prekurzorů dimethylsulfidu), v závislosti na použitém kmeni kvasinek, pro zvýšení trvání ovocnosti a ovlivňuje kvalitativní zrání arom vín.
- Účinná fermentace podpořená **Natuferm Fruity** zamezuje vytváření nežádoucího redukčního aroma.

### SLOŽENÍ

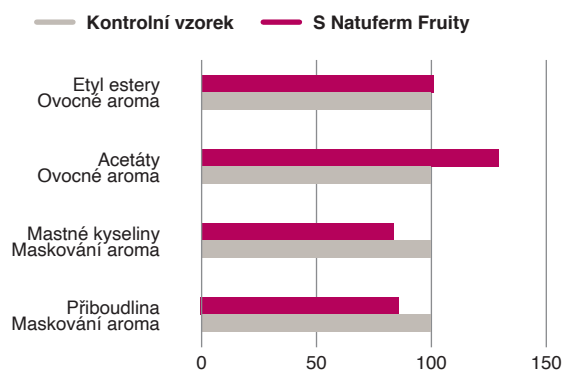
- 100 % autolyzované kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*

### DÁVKOVÁNÍ A NÁVOD K POUŽITÍ

- **Dávka:** 20-40 g/hL
- Přidejte na začátku alkoholové fermentace, ve stejném okamžiku, kdy je mošt očkovan kvasinkami. Amonné soli (anorganický dusík) je třeba přidat, když je hustota < 1060.
- Rozmíchejte **Natuferm Fruity** ve vodě nebo moštu, v desetinásobku jeho navážky.

### BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

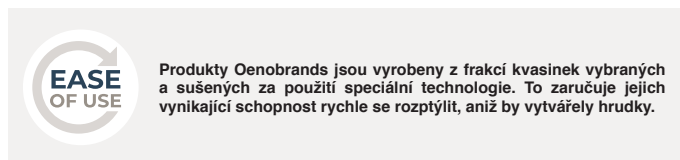
- 1 Kg: hermeticky uzavřené, zalaminované vícevrstvé sáčky
- 10 Kg: plastové sáčky v krabici
- Skladujte na chladném a suchém místě (5 - 15 °C).



2018 Syrah - Tradiční metoda výroby vína - Natuferm Fruity při 40 g/hL při inokulaci - Mošt: YAN 115 mg/L, 13% obsah alkoholu, pH 3,6 – IFV (Francie).

Toto jsou výsledky dávkování aromatických složek (vyjádřeno v pachových jednotkách) u vína Syrah fermentovaného s a bez Natuferm Fruity s vysokou syntézou acetátů. **Natuferm Fruity podporuje ovocné a květinové aroma.** Velmi zajímavé je, že již menší množství molekul Natuferm Fruity upravilo aroma. Natuferm Fruity podporuje uvolňování jak z hlediska kvality, tak i kvantity. Víno fermentované s **Natuferm Fruity** mělo oproti referenčnímu vzorku **výrazně lepší ovocnost.**

Při degustaci vína vyrobeného s Natuferm Fruity je patrný jeho pozitivní vliv na sensorický profil. Víno má lepší kvalitu aroma červeného ovoce a odrůdové charakteristiky vín Syrah. **S Natuferm Fruity je víno méně hořké, svěžeší, s lépe vyjádřeným aroma.**



Speciální péče byla věnována tomu, aby zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu, negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

### 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

### DISTRIBUOVÁNY:

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.  
Bořetická 2668/1,  
193 00 Praha 9  
Česká Republika  
Tel.: +420 281 091 460  
info@oks.cz  
www.biopro.cz

O.K. SERVIS  
**BioPro**  
www.biopro.cz