

## NUTRIMENT DÉRIVÉ DE LEVURE POUR BOOSTER LES ESTERS FRUITÉS ET LEUR PRÉSERVATION DANS LE TEMPS

**Natuferm® Fruity** est une levure autolysée sélectionnée pour sa richesse en acides aminés, précurseurs d'esters et formés durant la fermentation alcoolique. La présence d'ergostérol est une valeur ajoutée car ce lipide joue un rôle majeur dans la protection de la membrane des cellules de levures et en garantissant leur capacité d'adsorption des acides aminés.

### PROPRIÉTÉS

- Source d'azote organique, le YAN nécessaire à la fermentation alcoolique.
- Riche en ergostérol qui préserve la fluidité de la membrane des levures leur viabilité jusqu'à la complète fermentation des sucres.
- Naturellement riche en vitamines.
- Naturellement riche en acides aminés, précurseurs d'esters aux notes fruitées.
- Tendance à préserver le PDMS, selon la souche de levure utilisée, qui augmente la durée de vie des notes fruitées et impacte sur le vieillissement qualitatif des arômes des vins.
- Favorise une fermentation franche pour s'affranchir de la formation d'arômes réducteurs négatifs.

### COMPOSITION

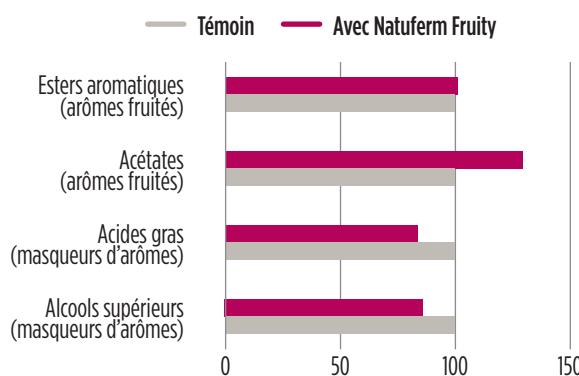
- 100 % autolysat de levures *Saccharomyces cerevisiae*

### DOSE & MODE D'EMPLOI

- Dose d'emploi : 20-40 g/hL
- Ajouter au moût en début de fermentation alcoolique, à l'inoculation. L'apport de sels d'ammonium (azote inorganique) doit se faire à densité < 1060.
- Remettre en suspension **Natuferm Fruity** dans 10 fois son poids en eau ou en moût.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sac laminé multicouches hermétique
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Stocker dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).



Syrah 2018 – Méthode de vinification traditionnelle – Ajout de Natuferm Fruity à 40 g/hL à l'inoculation – Moût : 115 mg/L d'azote assimilable, 13 % d'alcool potentiel, pH 3,6 – IFV (France).

Le graphique correspond au dosage des composés d'arôme (exprimé en d'unités d'odeur) sur le vin issu de Syrah, fermenté avec et sans **Natuferm Fruity**, avec une production importante d'acétates. **Natuferm Fruity exacerbe les arômes fruités et floraux.** Par ailleurs, il est très intéressant de remarquer que le **niveau des molécules masquant les arômes est réduit.** **Natuferm Fruity** joue donc un rôle de **booster aromatique aussi bien d'un point de vue quantitatif que qualitatif.**

La dégustation conduite sur le vin issu de Syrah avec **Natuferm Fruity** montre l'impact positif du nutriment sur le profil sensoriel du vin. Les dégustateurs ont apprécié ce vin pour la qualité de ses arômes de fruits rouges et pour l'expression des caractéristiques variétales des vins issus de cette Syrah originaire du sud de la France. **L'utilisation de Natuferm Fruity permet à la fois d'accentuer la fraîcheur du vin, l'expression aromatique et de réduire son amertume.**



Oenobrand's formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

### OENOBRANDS SAS

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

DISTRIBUÉ PAR :