

## NUTRIENTE DE LEVEDURA PARA PROLONGAR O PERFIL AROMÁTICO FRUTADO

Natuferm® Fruity é constituído por leveduras autolisadas, selecionadas pela sua riqueza em aminoácidos (precursores de ésteres aromáticos, produzidos durante a fermentação alcoólica). A presença de ergosterol constitui uma vantagem, visto este lípido ser necessário para a levedura, com o intuito de proteger a sua membrana e assegurar a capacidade desta para adsorver aminoácidos para a produção de ésteres.

### PROPRIEDADES

- Fornece nitrogênio orgânico, forma mais eficiente de YAN (azoto facilmente assimilável) para garantir a concretização da fermentação.
- Rica em ergosterol capaz de preservar a fluidez da membrana das leveduras e a sua viabilidade até ao término da fermentação.
- Naturalmente rico em vitaminas.
- Naturalmente rica em aminoácidos, precursores de ésteres de notas frutadas.
- Tendência para preservar o PDMS (potencial sulfureto de dimetilo), dependendo da estirpe de levedura usada, para prolongar o perfil aromático frutado durante o envelhecimento.
- Fermentação eficiente suportada por **Natuferm Fruity** evita a formação de aromas redutores.

### COMPOSIÇÃO

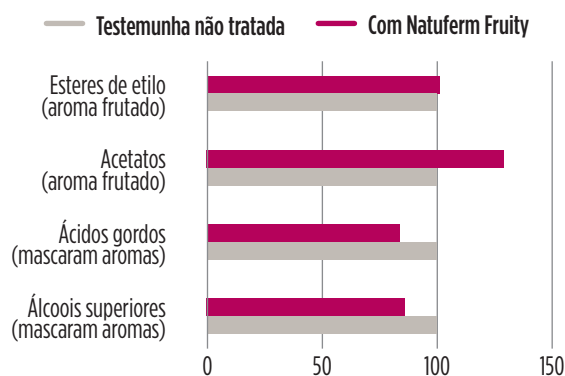
- 100% leveduras autolisadas *Saccharomyces cerevisiae*

### DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- Dose: 20 a 40 g/hL
- Adicionar no início da fermentação alcoólica, ao mesmo tempo que a inoculação da levedura. Os sais de amónio só deverão ser adicionados quando a densidade é <1060.
- Homogeneizar **Natuferm Fruity** em água ou mosto, num volume 10 vezes superior ao seu peso.

### 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).



2018 Syrah - Método de vinificação tradicional - 40 g/hL de Natuferm Fruity na inoculação - Mosto: 115 mg/L de YAN (azoto facilmente assimilável), 13% de alcoólico potencial, pH 3.6 - IFV (França).

No gráfico é possível observar os resultados da dosagem das moléculas aromáticas (expresso em unidades de odor) nos vinhos Syrah, fermentados com e sem Natuferm Fruity, com uma alta síntese de acetatos. Ao nível da prova, **Natuferm Fruity enaltece o aroma frutado e floral**. É muito interessante observar **uma menor quantidade de moléculas que mascaram aromas (álcoois)**. **Natuferm Fruity revela ser um intensificador de aromas quer em termos de quantidade quer em termos de qualidade**.

A prova realizada com Syrah (vinificação tradicional, vindima 2018) com Natuferm Fruity mostra um impacto positivo no perfil sensorial do vinho. Este vinho é preferido devido à qualidade dos aromas a frutos vermelhos e às características varietais do Syrah. **Com Natuferm Fruity o vinho apresenta menos amargor e mais frescura, contribuindo para uma melhor expressão aromática**.



A Oenobrand formula os seus produtos a partir de derivados de leveduras selecionadas e secas por tecnologias exclusivas. Uma atenção muito particular é focada na produção de microgranulos, que lhe confere uma forte capacidade de dispersão e a não formação de grumos.

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