

## DER NÄHRSTOFF AUS HEFE

**Natuferm® Pure** ist ein Hefenautolysat und dient als Quelle für organischen Stickstoff, speziell bei Nährstoffmangel und/oder hohen potentiellen Alkoholgehalten. Sein hoher Nährstoffgehalt fördert das Hefewachstum und eine schnelle Endvergärung. Dabei werden die rebsortentypischen Aromen geschont. **Natuferm Pure** erhöht die Produktion von aromatischen Gäreestern.

### EIGENSCHAFTEN

- Sichert eine gleichmäßige, vollständig alkoholische Gärung.
- Erhöht die Widerstandskraft der Hefe bei Nährstoffmangel und/oder hohen potentiellen Alkoholgehalten.
- Erhält und Verbessert das typische Rebsortenaroma.
- Fördert die Biosynthese von aromatischen Estern.

### ZUSAMMENSETZUNG

- 100% *Saccharomyces cerevisiae* Hefenautolysate
- Reich an Aminosäuren
- Reich an Spurenelementen
- Natürlicher, geringer Gehalt an biogenen Amin-Vorstufen.

### DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

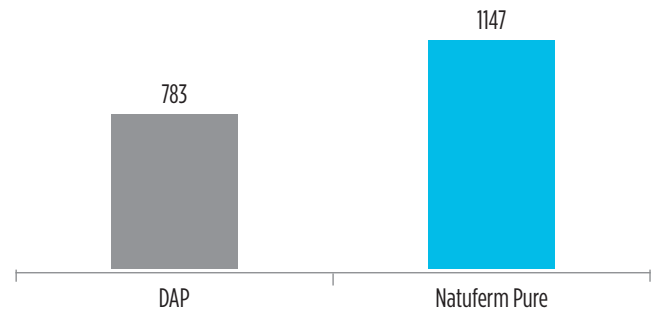
- **Dose:** 20-40g/hL, abhängig vom Ausgangsgehalt an hefeverwertbarem Stickstoff (YAN) und/oder vom potentiellen Alkoholgehalt.
- Zugabe von **Natuferm Pure** im ersten Drittel der alkoholischen Gärung (rel. Dichte > 1060 bzw. 60 °Öchsle).

Nicht zusammen mit Ammoniumsalzen einbringen. Hefen bevorzugen anorganische Ammoniumsalze und veratmen deshalb nicht die von **Natuferm Pure** bereitgestellten Nährstoffe. Ammoniumsalze sollten erst ab einer rel. Dichte von < 1060 gegeben werden.

### VERPACKUNG & LAGERUNG

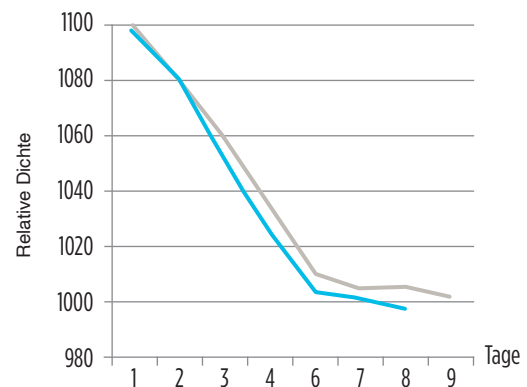
- 1Kg-Packung hermetisch verschlossenes Mehrschichtlaminat
- 10Kg Aluminiumbeutel im Karton
- Kühl und trocken lagern (5-15°C).

Estergehalt (µg/L)



Gesamtestergehalt nach der alkoholischen Gärung mit und ohne 20g/hL Natuferm Pure - Asti, Italy, 2012.

— Fermivin 7013 und DAP — Fermivin 7013 und Natuferm Pure



Gärkinetik von einem Syrahmost (in der flüssigen Phase, NTU 328, pH 3,72, YAN 188mg/L) – Natuferm Pure- und DAP-Gabe bei einer Abnahme der Dichte um 10 Punkte - DAP bei 8mg/L YAN vs. Natuferm Pure bei 2,5mg/L YAN.



Oenobrandts trocknet und formuliert seine Produkte aus Reinzuchthefer mit ausgewählten Technologien. In wenigen Sekunden ist ein vollständiges Auflösen erreicht.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

### OENOBRANDS SAS

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

VERTRIEBEN VON:-