

LE NUTRIMENT D'ORIGINE LEVURIENNE

Natuferm® Pure est une levure autolysée, source de nutriments pour les levures, particulièrement adaptée en cas de déficit azoté et/ou de forts degrés alcooliques. Cette richesse en nutriments favorise ainsi la multiplication des levures et l'achèvement rapide des fermentations tout en préservant la typicité aromatique des cépages. **Natuferm Pure** permet à la levure une production accrue d'esters fermentaires aromatiques.

PROPRIÉTÉS

- Assure une fermentation alcoolique régulière et complète.
- Assure la résistance des levures en cas de carence azotée et / ou de moût à fort potentiel alcoolique.
- Contribue à la biosynthèse d'esters.
- Préserve la typicité aromatique des cépages vinifiés.

COMPOSITION

- 100% autolysat de levure *Saccharomyces cerevisiae*
- Riche en acides aminés
- Riche en oligoéléments
- Naturellement pauvre en acides aminés précurseurs des amines biogènes.

DOSE & MODE D'EMPLOI

- **Dose d'emploi** : 20 à 40 g/hL selon la teneur initiale en azote assimilable et/ou le degré alcoolique potentiel du moût.
- **Natuferm Pure** s'ajoute durant le premier tiers de la fermentation alcoolique (densité > 1060), par remontage.

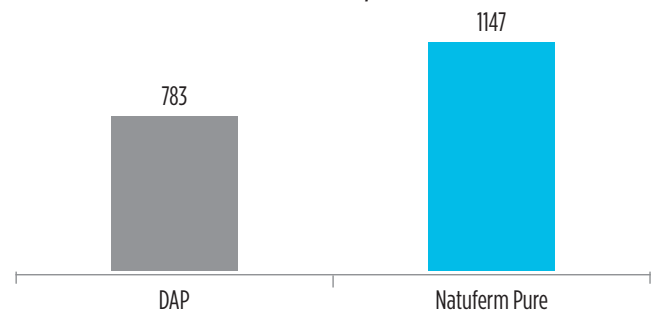
Ne pas ajouter simultanément de sels d'ammonium - Les levures ont une préférence pour les sels d'ammonium, elles n'utiliseraient pas les nutriments apportés par Natuferm Pure. L'apport d'azote inorganique doit se faire à densité < 1060.

- Mettre en suspension **Natuferm Pure** dans 10 fois son poids en moût.

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

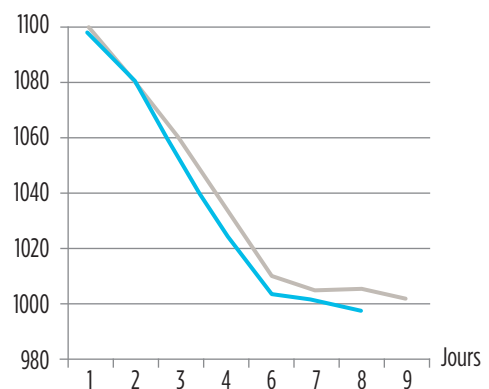
- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).

Esters totaux (µg/L)



Somme des esters libérés durant la fermentation alcoolique avec et sans ajout de Natuferm Pure à 20 g/hL - Asti, Italie, 2012.

Fermivin 7013 & DAP — Fermivin 7013 & Natuferm Pure



Cinétiques fermentaires d'un moût de Syrah (en phase liquide, NTU 328, pH 3.72, Nass 188 mg/L) - Natuferm Pure et DAP ajoutés à densité - 10 points - DAP à 8 mg/L de YAN vs. Natuferm Pure à 2.5 mg/L de YAN.



Oenobrand 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.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :