

酵母由来の栄養素の供給源

Natuferm® Pureは窒素欠乏や潜在的にアルコールの割合が高い場合に特に適している酵母由来の原料です。高い窒素濃度は酵母の増殖と迅速な発酵完了を促進し、各ブドウ品種の芳香特性を維持させます。Natuferm Pureは芳香性発酵エステルの酵母生成を増加させます。

特徴

- 正常で完全なアルコール発酵を保証
- 酵母が窒素欠乏や潜在的高アルコールを持つマストに耐える事を確実にします
- ブドウ品種の芳香特性を保持、強化します
- エステルの生合成に寄与します

構成

- 100% *Saccharomyces cerevisiae* 酵母由来
- 高アミノ酸
- 微量元素が豊富
- 生体アミンのアミノ酸前駆体元々少ない

添加量と使用手順

- **添加量:** 20-40 g/hL、マストの初期酵母同化可能窒素(YAN)濃度や潜在的アルコール濃度に応じて
- **Natuferm Pure**は、接種後のアルコール発酵の最初の3分の1の間に追加されます(濃度(比率)それは重いものの中でポンピングすることによって混合します)> 1060

同時にアンモニア塩を投入しない。酵母はアンモニウム塩を好むためナチュファーム ピュアが供給する栄養素を利用しないので、無機窒素は密度(比重)が1060以下になって添加します。

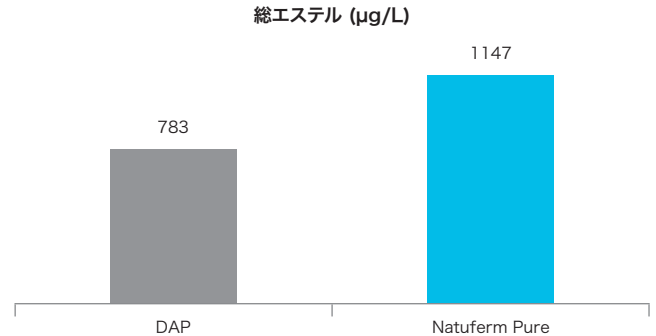
- **Natuferm Pure**を10倍量のマストに懸濁させます

荷姿と貯蔵

- 1 Kg: 気密封止多層ラミネート袋
- 10 Kg: ダンボール箱入りアルミニウム袋
- 乾燥した冷所保管 (5-15 °C)

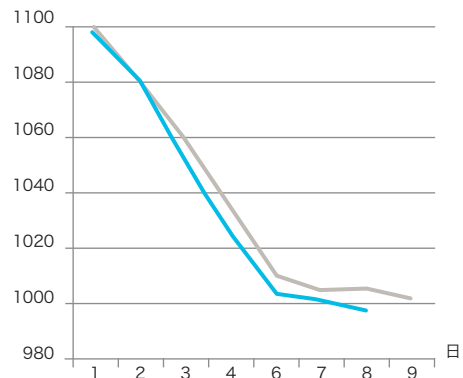


According to the Implementing Regulation (UE) n°2018/848 of 2018/05/30 and (EU) n° 203/2012, modified by the regulation EU 2018/1584 of 2018/10/22 only the oenological additives and processing aids listed now in the appendix III of the regulation EU 2018/1584 can be used in organic winemaking.



20 g/hL Natuferm Pure使用と無使用の場合のアルコール発酵中の生成総エステル- Asti, イタリア, 2012.

— Fermivin 7013 & DAP — Fermivin 7013 & Natuferm Pure



Syrah マストの発酵動力学 (液相で, NTU 328, pH 3.72, Nass 188 mg/L)- Natuferm PureとDAP 添加 密度(比重)-10ポイント減少- DAP: 8 mg/L YAN vs. ナチュファームピュア: 2.5 mg/L YAN.



我々の製剤は選択された酵母の選択された分画から作られます。数秒で弊社製品を液体中に分散する事が出来ます。この特徴は使いやすさ、時間の軽減、均一の混合をもたらしました。

免責事項: 本記事事項は現状に基づき作成された資料ですが、参考の為の表示です。特定の使用や用途はお客様の責任によりご使用ください。また、お客様の責任により弊社製品の使用の適合性や法的地位をご確認下さい。

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

代理店