

HEFENÄHRSTOFF FÜR MEHR FRUCHTIGKEIT UND AROMASTABILITÄT

Natuferm® Fruity ist eine autolyse Hefe, die aufgrund ihres hohen Anteils an Aminosäuren, den Vorstufen für die aromabestimmenden Ester, die während der alkoholischen Gärung entstehen, ausgewählt wurde. Das Vorliegen von Ergosterol repräsentiert einen zusätzlichen Mehrwert, da Lipide für die Hefe notwendig sind, um ihre Membran zu schützen und ihre Fähigkeit zur Aufnahme von Aminosäuren für die Produktion von Estern sicherzustellen.

EIGENSCHAFTEN

- Liefert organischen Stickstoff, eine effiziente Form von YAN - hefeverfügbarem Stickstoff - um eine erfolgreiche Gärung zu gewährleisten.
- Reich an Ergosterol, um die Fluidität der Hefemembranen und ihre Funktionsfähigkeit bis zum Ende der Gärung zu erhalten.
- Natürlich reich an Vitaminen
- Natürlich reich an Aminosäuren, den Vorstufen von Estern mit fruchtigen Noten
- Tendenz zur Konservierung von PDMS, je nach eingesetztem Hefestamm, um die Fruchtigkeit zu erhalten und das qualitative Reife Aroma von Weinen zu beeinflussen.
- Effiziente Gärung, unterstützt durch **Natuferm Fruity**, um die Bildung eines negativen reduktiven Aromas zu vermeiden.

ZUSAMMENSETZUNG

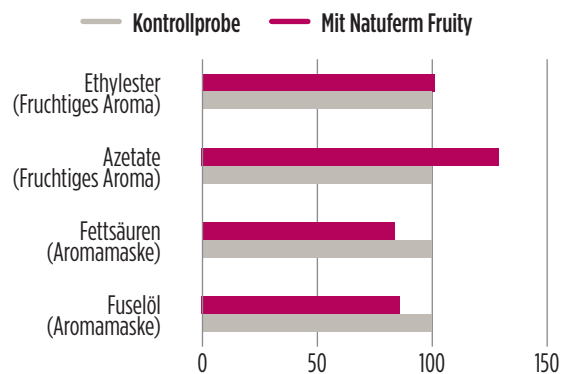
- 100% Hefeautolysate aus *Saccharomyces cerevisiae*

DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

- **Dosierung:** 20-40g/hL
- Zugabe zu Beginn der alkoholischen Gärung, wobei der Most gleichzeitig mit der Hefe zu inokulieren ist. Erst dann dürfen Ammoniumsalze (anorganischer Stickstoff) zugegeben werden, wenn die Dichte < 1060 ist.
- **Natuferm Fruity** in zehnfacher Menge Wasser oder Most auflösen.

VERPACKUNG & LAGERUNG

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



2018 Syrah – Traditionelle Methode der Weinherstellung – Natuferm Fruity mit 40g/hL hinzugefügt bei der Inokulation – Most: 115mg/L YAN, 13% Alkoholpotenzial, pH 3,6 – IFV (Frankreich).

Nachstehend ist das Ergebnis der Dosierung von Aromamolekülen (ausgedrückt in Geruchseinheiten) für den Syrah-Wein bei Gärung mit und ohne **Natuferm Fruity** dargestellt, mit einer hohen Synthese von Acetaten. **Natuferm Fruity verstärkt in Verbindung mit der Verkostung das fruchtige und blumige Aroma.** Darüber hinaus ist **eine geringen Menge an Molekülen, die das Aroma maskieren (Alkohole), zu beobachten. Natuferm Fruity scheint sowohl in Quantität als auch im Hinblick auf Qualität einen positiven Einfluss zu haben.**

Die Verkostung eines Syrah-Weins (klassische Weinbereitung, Jahrgang 2018) mit Natuferm Fruity zeigt eine positive Wirkung auf das sensorische Profil des Weins. Dieser Wein wird aufgrund der Aromen von roten Früchten und der sortentypischen Merkmale bevorzugt. **Mit Natuferm Fruity ist der Wein weniger bitter und verfügt über mehr Frische - für eine bessere Aromausprägung.**



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: