

NUTRIENT DE DROJDIE PENTRU A SPORI FRUCTUOZITATEA SI A PASTRA PROFILUL AROMATIC

Natuferm® Fruity este o drojdie autolizată, selectată pentru bogăția sa în aminoacizi, precursori ai aromei esterilor, produși în timpul fermentației alcoolice. Prezența ergosterolului este, de asemenea, o valoare adăugată, deoarece lipidele sunt necesare pentru ca drojdia să-și protejeze membrana și să le asigure capacitatea de a consuma aminoacizi pentru producerea de esteri.

PROPRIETĂȚI

- Oferă azot organic, formă eficientă de YAN pentru a asigura realizarea fermentației.
- Bogat în ergosterol pentru a păstra fluiditatea membranei drojdiilor și viabilitatea acesteia până la sfârșitul fermentației.
- În mod natural bogat în vitamine.
- Bogat în mod natural în aminoacizi, precursori de esteri cu note fructate.
- Tendința de conservare a PDMS, în funcție de tulpina de drojdie utilizată, pentru a crește durata de conservare a fructului și a impacta aroma calitativă de învechire a vinurilor.
- Fermentarea eficientă susținută de **Natuferm Fruity** evita formarea de arome reductive negative.

COMPOZIȚIE

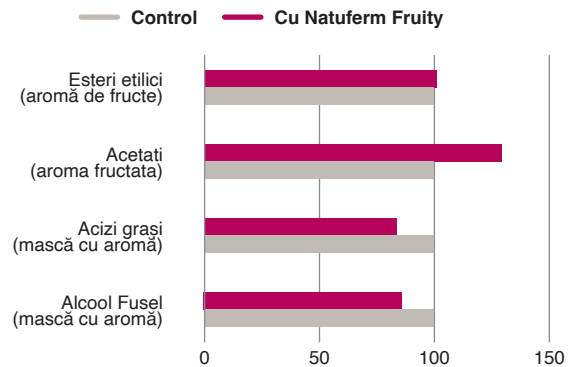
- Autolizat de drojdie 100% din *Saccharomyces cerevisiae*

DOZA SI INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

- **Doza:** 20-40 g/hL
- A se adăuga la începutul fermentației alcoolice, în același timp mustul se inoculează cu drojdia. Sarea de amoniu (azot anorganic) poate fi adăugată numai când densitatea este < 1060.
- Readuceți în suspensie **Natuferm Fruity**, într-un volum de must egal cu de 10 ori greutatea sa.

AMBALARE ȘI CONSERVARE

- 1 Kg: în pungi laminare, multistrat, ermetice.
- 10 Kg: în sac individual din aluminiu, ambalat într-o cutie.
- A se păstra la adăpost de căldură și umiditate (5 - 15 °C).



2018 Syrah – Metodă tradițională de vinificare – Natuferm Fruity la 40 g/hL adăugat la inoculare – Must: 115 mg/L de YAN, 13% potențial alcoolic, pH 3,6 – IFV (Franța).

Acestea sunt rezultatele dozării compușilor aromatici (în unități de mirosuri) pe vinurile Syrah, fermentate cu și fără **Natuferm Fruity**, cu o sinteză ridicată de acetati. **Natuferm Fruity sporește aroma fructată și florală.** Si foarte interesant de observat **cantitatea mai mica de molecule care mascheaza aroma** (alcooli și acizi grași). **Natuferm Fruity** apare ca un rapel pentru eliberare din punct de vedere cantitativ dar și calitativ. **Fructul vinului fermentat cu Natuferm Fruity este semnificativ preferat față de martor (> 1%).**

Degustarea vinului realizat cu **Natuferm Fruity** demonstrează un impact pozitiv asupra profilului senzorial. Acest vin este preferat datorita calitatii aromelor de fructe rosii și a soiului caracteristic vinurilor Syrah. **Cu Natuferm Fruity vinul este mai puțin amar, și cu mai multă propeșime, pentru o mai bună exprimare a aromei.**



Oenobrand's își prepară produsele din derivați de drojdie, selecționați și uscați prin tehnologii speciale. Această caracteristică le conferă o mare capacitate de dispersare rapidă și fără aglomerare de particule.

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice utilizatorului de aplicare și de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.

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

DISTRIBUIT DE: