

NÄHRSTOFF ZUR VERSTÄRKUNG DER INTENSITÄT UND KOMPLEXITÄT VON WEINEN

Natuferm® Intense ist ein Hefederivat (*Saccharomyces cerevisiae*), das von Natur aus reich an Aminosäuren, Vitaminen, Zink und Magnesium ist. In Synergie mit Hefen ermöglicht Natuferm Intense die Herstellung von Weinen, die sich durch ihre Intensität und Komplexität auszeichnen.

EIGENSCHAFTEN

- Erhöht die Intensität und Komplexität der Aromen durch Freisetzung von Estern und Acetaten in großen Mengen während der alkoholischen Fermentation.
- Reichert den Wein mit Ethylestern an. Diese Aromen sind lange Zeit stabil. Somit wird die Fruchtigkeit der Weine erhalten.
- Erhöht die Komplexität der Weine am Gaumen, so als ob der Wein eine Feinhefelagerung gemacht hätte.
- Geeignet für die Gärung in Holzfässern.
- Gewährleistet eine gleichmäßige Gärkinetik dank des homogenen Wachstums der Biomasse. Dadurch werden Nährstoffmängel, die zu Gärstockungen führen können, vermieden.

ZUSAMMENSETZUNG

Einzigartige Mischung aus:

- Inaktivierten Hefen, von Natur aus reich an Magnesium und Zink: 54%
- Autolysierten Hefen: 46%.

DOSIERUNG & GEBRAUCHSANLEITUNG

- **Dosierung:** 40g/hL
- Fügen Sie **Natuferm Intense** direkt nach der Hefeeinsaat hinzu.
- Vor Gebrauch **Natuferm Intense** im 10-fachen Menge Wasser oder Most suspendieren.



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

VERPACKUNG & LAGERUNG

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

Weine, die mit Natuferm Intense vergoren werden, gelten als komplex, rund und reif, so als ob der Wein eine Feinhefelagerung gemacht hätte.

Der mit **Natuferm Intense** (Abbildung 1) vinifizierte Muscat ist reicher an Aromastoffen als die Nullprobe, was zu mehr Komplexität des fertigen Weines beiträgt. Sein höherer Gehalt an Ethylestern verleiht ihm eine größere aromatische Langlebigkeit.

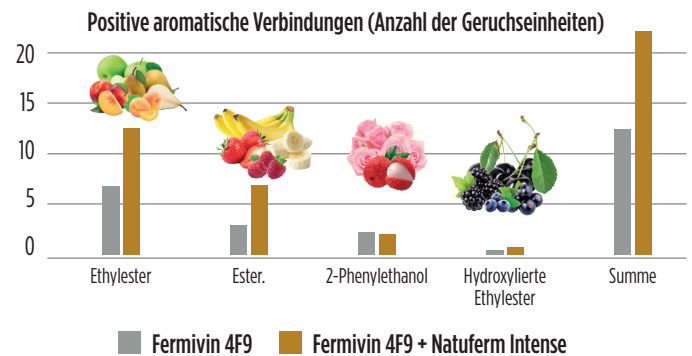


Abbildung 1. Muscat 2020 (Crea Asti, Italien) - Aromatische Wirkung von Natuferm Intense. YAN der Würze bei 130mg/L.

Der Pinot Noir mit **Natuferm Intense** (Abbildung 2) hat sensorisch intensivere Aromen, wie rote Früchte und Marmeladenfrüchten und weniger grüne Noten.

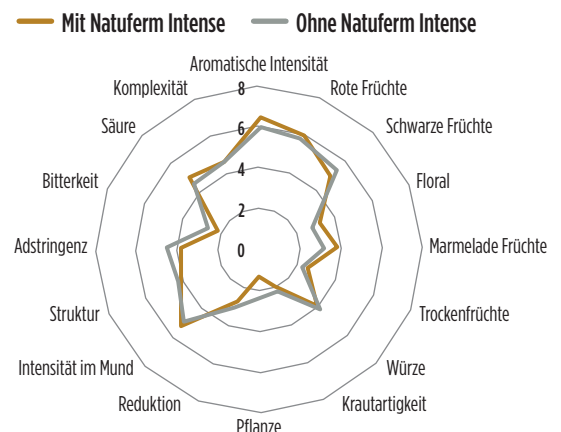


Abbildung 2. Pinot Noir 2021 (Bragato Institute, Neuseeland) - Organoleptische Wirkung von Natuferm Intense bei 40g/hL (Anfangs-YAN: 220mg/L).

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. 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
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrandts.com
www.oenobrandts.com

VERTRIEBEN VON:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a
D - 68169 Mannheim
Tel. +49 (0)621 3 22 79-79
Fax +49 (0)621 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

