

ХРАНИТЕЛНА СЪСТАВКА ЗА УВЕЛИЧАВАНЕ НА НАСИТЕНОСТТА И КОМПЛЕКСНОСТТА НА ВИНОТО

Natuferm® Intense е продукт, извлечен от дрожди (*Saccharomyces cerevisiae*), естествено богат на аминокиселини, витамини, цинк и магнезий. По време на ферментацията позволява производството на вина, характеризиращи се със своето богатство и сложност.

СВОЙСТВА

- Увеличава наситеността и комплексността на ароматите чрез освобождаване на големи количества естери и ацетати по време на алкохолната ферментация.
- Обогаत्या виното с етилови естери, стабилни във времето аромати, синоним на запазване на плодовия аромат на вината.
- Увеличава комплексния аромат на виното в устата, все едно че виното е отлежало върху своя утайка.
- Подходящ за ферментацията в бъчви.
- Осигурява равномерна динамика благодарение на растежа на хомогенната биомаса. Това позволява да се избегне недостига на хранителни вещества, а по този начин и спиране на ферментацията.


СЪСТАВ

Уникална комбинация от:

- Инактивирани дрожди, естествено богати на магнезий и цинк: 54 %
- Автолизирани дрожди: 46 %.

ДОЗИРОВКА И УКАЗАНИЯ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

- **Дозировка:** 40 g/hL
- Добавете **Natuferm Intense** в мъстта, непосредствено след добавяне на дрождите.
- Преди използване, разтворете **Natuferm Intense** във вода или в мъст, чието тегло е 10 пъти по-голямо.



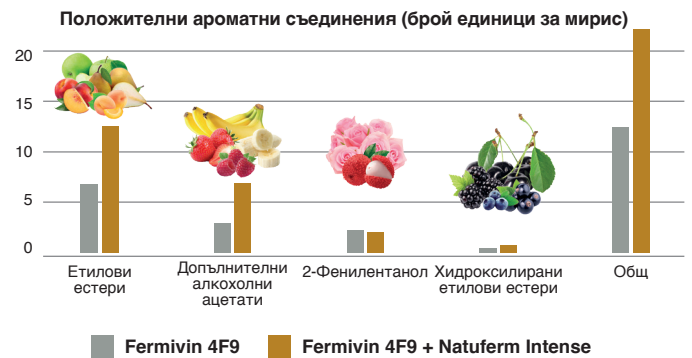
Oenobrandс прави продуктите си от подобрани дрожди и изсушени по патентовани технологии. Това им дава страхотна способност да се разтварят по-бързо без бучки.

ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

- 1 кг: херметично затворени многослойни ламинирани торби
- 10 кг: опаковани поотделно в алуминиева торбичка и в картонена кутия
- Съхранявайте на сухо място и хладно място (5 - 15 °C).

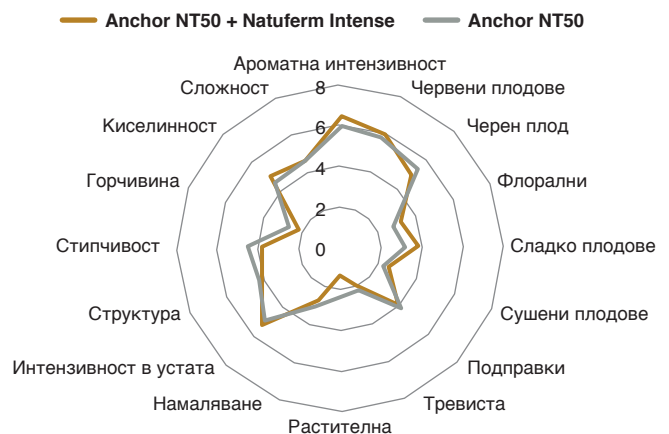
Вината, ферментирани с Natuferm Intense, се оценяват като комплексни, нетръпчиви и отлежали, все едно че са отлежали върху своя утайка.

Мискетът, винифициран с **Natuferm Intense**, е по-богат като композиция и аромати от еталона, винифициран без добавка на хранителната съставка (**Фигура 1**), което допринася за комплексността на готовите вина. Неговото по-голямо съдържание на етилови естери му придава по-голяма дълготрайност на аромата.



Фигура 1. Мискет 2020 (Креа Асти, Италия) - Въздействие на **Natuferm Intense** върху аромата. YAN на мъст 130 mg/L.

Пино ноар с **Natuferm Intense** (**Фигура 2**) има по-наситени осезаеми аромати, включително нотки на червени и сладко плодове и по-малко растителни нотки.



Фигура 2. Пино ноар 2021 (Институт Bragato, Нова Зеландия) - Органолептично въздействие на **Natuferm Intense** за 40g/hL (първоначален YAN: 220 mg/L).

Обърнахме специално внимание, за да може информацията, предоставена тук, да е точна. Имайки предвид факта, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме гаранция за получените резултати. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

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

ДИСТРИБУТОР:

35th Street No 78,
Dolni Bogrov 1855,
Sofia, Bulgaria
www.elton-bg.com
+359 882 900 041

