

ŽIVINY PRO ZVÝŠENÍ INTENZITY A KOMPLEXNOSTI VÍN

Natuferm® Intense je derivát kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae*) přirozeně bohatý na aminokyseliny, vitamíny, zinek a hořčík, který během alkoholové fermentace umožňuje vyrábět vína pozoruhodná svou intenzitou a komplexností.

VLASTNOSTI

- Zvyšuje intenzitu a komplexnost vůní uvolňováním velkého množství esterů a acetátů během alkoholového kvašení.
- Obohacuje víno o etylestery, aroma, které je stabilní v průběhu času a je synonymem pro zachování ovocného charakteru vína.
- Zvyšuje komplexnost vína na patře, jako by víno zrálo na kvasnicích.
- Vhodné pro kvašení v sudech.
- Zajišťuje pravidelnou kinetiku díky homogennímu růstu biomasy. Tím se zabrání nedostatku živin, a tím i zastavení fermentace.

SLOŽENÍ

Jedinečná směs:

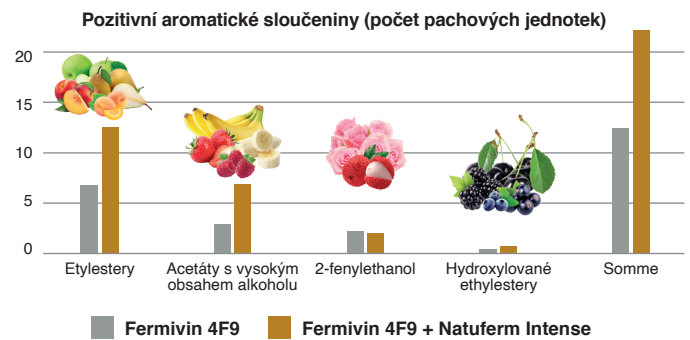
- Inaktivované kvasnice přirozeně bohaté na hořčík a zinek: 54 %
- Autolyzované kvasinky: 46 %.

DÁVKOVÁNÍ A NÁVOD K POUŽITÍ

- **Dávka:** 40 g/hL
- Přidejte **Natuferm Intense** do moštu těsně po zakvašení kvasinkami.
- Před použitím rozpustě **Natuferm Intense** v desetinásobku své hmotnosti ve vodě nebo moštu.

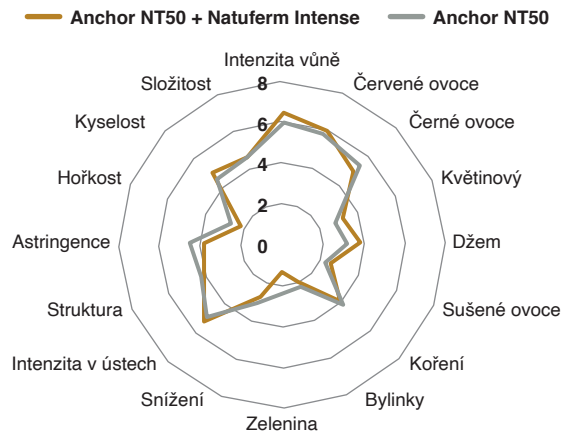
Vína kvašená pomocí Natuferm Intense jsou hodnocena jako komplexní, plná a vyzrálá, jako by zrála na sedlíně.

Muškat kvašený pomocí přípravku Natuferm Intense je bohatší na aromatické látky než kontrolní víno kvašené bez přídavku živin (**Obrázek 1**), což přispívá ke komplexnosti hotových vín. Vyšší obsah etylesteru mu dodává větší aromatickou trvanlivost.




Obrázek 1. Muškát 2020 (Crea Asti, Itálie) - aromatický dopad Natuferm Intense. Asimilovatelný dusík moštu 130 mg/L.

Pinot Noir s **Natuferm Intense** (**Obrázek 2**) má naopak intenzivnější aroma, zejména červené a džemové ovocné tóny a méně rostlinné.



Obrázek 2. Pinot noir 2021 (Výzkumný ústav Bragato, Nový Zéland) - Organoleptický vliv Natuferm Intense při 40 g/hL (počáteční asimilovaný dusík: 220 mg/L).



Produkty Oenobrand jsou vyrobeny z frakcí kvasinek vybraných a sušených za použití speciální technologie. To zaručuje jejich vynikající schopnost rychle se rozpýlit, aniž by vytvářely hrudky.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- 1 Kg: hermeticky uzavřené, zalaminované vícevrstvé sáčky
- 10 Kg: plastové sáčky v krabici
- Skladujte na chladném, suchém místě (5-15 °C).

Speciální péče byla věnována tomu, aby zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu, negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUOVÁNY:

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.
Bořetická 2668/1,
193 00 Praha 9
Česká Republika
Tel.: +420 281 091 460
info@oks.cz
www.biopro.cz

O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz