

## LE NUTRIMENT POUR AMPLIFIER L'INTENSITÉ ET LA COMPLEXITÉ DES VINS

**Natuferm® Intense** est un dérivé de levures (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riche en acides aminés, vitamines, zinc et magnésium. En fermentation il permet d'élaborer des vins remarquables par leur intensité et leur complexité.

### PROPRIÉTÉS

- Augmente l'intensité et la complexité des arômes par la libération en grande quantité d'esters et d'acétates au cours de la fermentation alcoolique.
- Enrichit le vin en esters éthyliques, des arômes stables dans le temps, synonyme de préservation du fruité des vins.
- Augmente la complexité des vins en bouche, comme si le vin avait été élevé sur lies.
- Adapté à la fermentation en fûts.
- Assure une cinétique régulière grâce à la croissance de la biomasse homogène. Cela permet d'éviter les carences en nutriments et de fait les arrêts de fermentation.

### COMPOSITION

Mélange unique de :

- Levure inactivée naturellement riche en magnésium et zinc : 54 %
- Levure autolysée : 46 %.

### DOSE & MODE D'EMPLOI

- **Dose** : 40 g/hL
- Ajouter **Natuferm Intense** au moût, juste après le levurage.
- Avant utilisation, mettre en suspension **Natuferm Intense** dans 10 fois son poids en eau ou en moût.



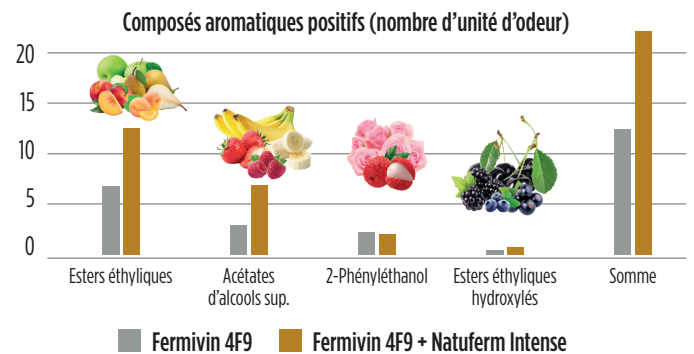
Oenobrand's formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- 1 Kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 Kg : sac en aluminium dans un carton
- Stocker dans un local frais et sec (5-15 °C).

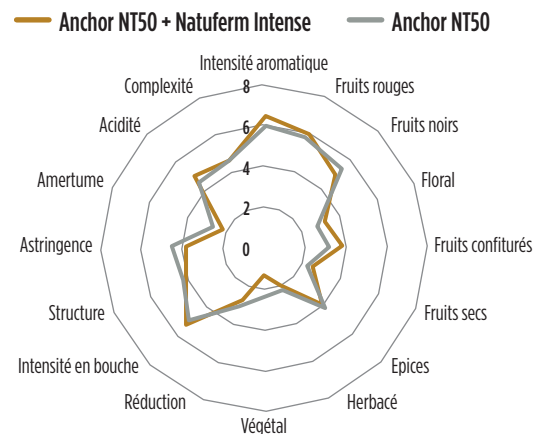
### Les vins fermentés avec Natuferm Intense sont jugés complexes, ronds et mûres, comme s'ils avaient été élevés sur lies.

Le Muscat vinié avec **Natuferm Intense** est plus riche en composés d'arômes que le témoin vinié sans ajout de nutriment (**Figure 1**), contribuant à la complexité des vins finis. Sa plus grande richesse en esters éthyliques lui confère une plus grande longévité aromatique.



**Figure 1.** Muscat 2020 (Crea Asti, Italie) - Impact aromatique de Natuferm Intense. YAN du moût à 130 mg/L.

Le Pinot noir fermenté **Natuferm Intense** (**Figure 2**) quant à lui, présente des arômes plus intenses notamment des notes fruits rouges et fruits confiturés, et moins de notes végétales.



**Figure 2.** Pinot noir 2021 (Bragato Research Institute, Nouvelle Zélande) - Impact organoleptique de Natuferm Intense (Natuferm Intense à 40g/hL \_ YAN initial : 220 mg/L).

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

### 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

DISTRIBUÉ PAR :