

ΘΡΕΠΤΙΚΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΠΟΥ ΕΝΙΣΧΥΕΙ ΤΗΝ ΕΝΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Το **Natuferm® Intense** είναι ένα παράγωγο ζύμης (*Saccharomyces cerevisiae*) φυσικά πλούσιο σε αμινοξέα, βιταμίνες, ψευδάργυρο και μαγνήσιο. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, επιτρέπει την ανάπτυξη κρασιών που φημίζονται για την ένταση και την πολυπλοκότητά τους.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Αυξάνει την ένταση και την πολυπλοκότητα των αρωμάτων απελευθερώνοντας μεγάλες ποσότητες εστερικών ενώσεων κατά την αλκοολική ζύμωση.
- Εμπλουτίζει τον οίνο με αιθυλεστέρες, σταθερά αρώματα με την πάροδο του χρόνου, συνώνυμα της διατήρησης του φρουτώδη χαρακτήρα των οίνων.
- Αυξάνει την πολυπλοκότητα των οίνων ως προς τη γεύση, σαν να είχε παλαιώσει το κρασί με οινολάσπη.
- Κατάλληλο για ζύμωση σε βαρέλια.
- Εξασφαλίζει κανονική κινητική της ζύμωσης χάρη στην ανάπτυξη ομοιογενούς βιομάζας. Αυτό δίνει τη δυνατότητα να αποφευχθούν οι ελλείψεις θρεπτικών συστατικών και συνεπώς η διακοπή της ζύμωσης.

ΣΥΝΘΕΣΗ

Μοναδικός συνδυασμός:

- Αδραναιοποιημένοι ζυμομύκητες, φυσικά πλούσιοι σε μαγνήσιο και ψευδάργυρο: 54 %
- Αυτόλυση ζυμομυκήτων: 46 %.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- **Δοσολογία:** 40 g/hL
- Προσθέστε **Natuferm Intense** στο γλεύκος, αμέσως μετά την προσθήκη ζυμομυκήτων.
- Πριν από τη χρήση, διαλύστε το **Natuferm Intense** σε 10 φορές το βάρος του σε νερό ή γλεύκος.

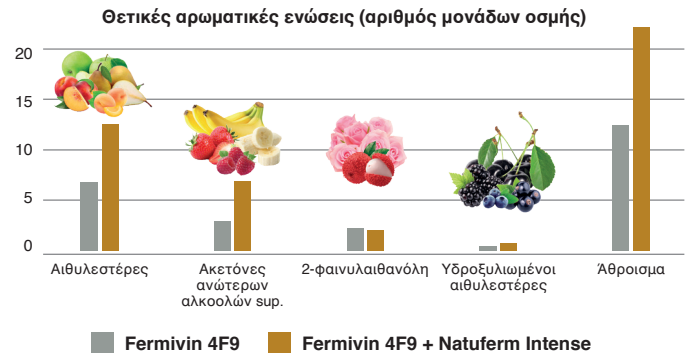
Η Oenobrandts δημιουργεί τα προϊόντα της με βάση τα παράγωγα επιλεγμένα ζυμαρικά, αποξηραμένα με χρήση αποκλειστικές τεχνολογίες. Τους δίνει η υψηλή δυνατότητα να διαλύεται γρήγορα και χωρίς δημιουργούνται πέλλετ.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

- 1 κιλό: αεροστεγείς σακούλες από πολυστρωματικό λαμιναρισμένο υλικό
- 10 κιλό: σακούλα αλουμινίου σε χαρτοκιβώτιο
- Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό χώρο (5 -15 °C).

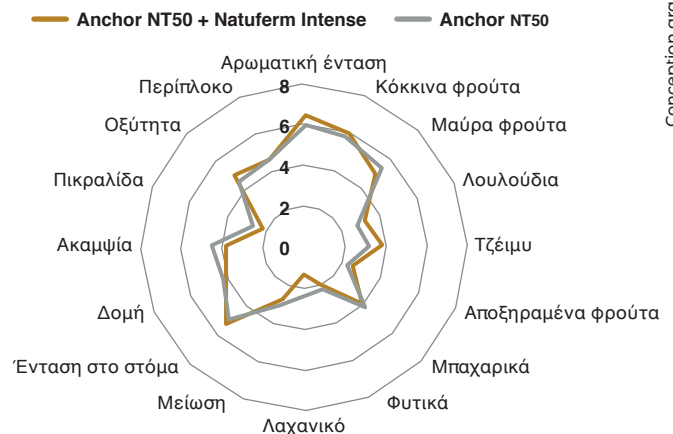
Οι οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση με Natuferm Intense θεωρούνται σύνθετοι, στρόγγυλοι και ώριμοι, σαν να είχαν παλαιώσει με οινολάσπη.

Το Μοσχάτο (Muscat) οινοποιημένο με Natuferm Intense είναι πιο πλούσιο σε αρωματικές ενώσεις από τον οινοποιημένο μάρτυρα χωρίς πρόσθετα θρεπτικά συστατικά (**Εικόνα 1**), συμβάλλοντας στην πολυπλοκότητα των τελικών οίνων. Ο μεγάλος πλούτος του σε αιθυλεστέρες του δίνει μεγαλύτερη αρωματική διάρκεια.



Εικόνα 1. Muscat 2020 (Crea Asti, Ιταλία) - Αρωματική επίδραση του Natuferm Intense. YAN γλεύκους στα 130 mg/L.

Το Pinot Noir με **Natuferm Intense** (**φωτογραφία 2**), παρουσιάζει αισθητικά πιο έντονα αρώματα, ιδιαίτερα νότες κόκκινων φρούτων και φρούτων μαρμελάδας και λιγότερες φυτικές νότες.



Εικόνα 2. Pinot noir 2021 (Ινστιτούτο Ερευνών Μπραγκάτο, Νέα Ζηλανδία) - Οργανοληπτική επίδραση του Natuferm Intense στα 40 g/hL (αρχικό YAN: 220 mg/L).

Δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή ώστε οι παρεχόμενες πληροφορίες να είναι ακριβείς. Με βάση το γεγονός ότι οι ειδικές συνθήκες του χρήστη σχετικά με το προϊόν και της χρήσης των προϊόντων μας γενικότερα βρίσκονται εκτός πεδίου ελέγχου μας, δεν δίνουμε καμία εγγύηση σχετικά με τα αποτελέσματα που θα επιτύχει ο χρήστης. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για να καθορίσει την καταλληλότητα και να διαπιστώσει το νομικό καθεστώς χρήσης.

ΟΕΝΟΒΡΑΝΤΣ 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

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΑΠΟ:

Draseza Place, Avlonas Industrial Park,
Avlona, Attica 19011
www.elton-group.com

