

NUTRIENTES PARA AMPLIFICAR A INTENSIDADE E COMPLEXIDADE DOS VINHOS

Natuferm® Intense é um derivado de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente rico em aminoácidos, vitaminas, zinco e magnésio. Em sinergia com as leveduras, permite produzir vinhos que se destacam pela sua intensidade e complexidade.

PROPRIEDADES

- Amplifica a intensidade e complexidade aromática ao libertar grandes quantidades de ésteres e acetatos durante a fermentação alcoólica.
- Enriquece o vinho com ésteres etílicos, aromas que são estáveis ao longo do tempo e são sinónimo de preservação do carácter frutado dos vinhos.
- Aumenta a complexidade dos vinhos no paladar, como se o vinho tivesse estagiado sobre borras.
- Adequado para a fermentação em barril.
- Garante uma cinética regular graças ao crescimento uniforme da biomassa. Isto ajuda a evitar deficiências nutricionais e, portanto, paragens de fermentação.

COMPOSIÇÃO

Mistura única de:

- Levedura inativada naturalmente rica em magnésio e zinco: 54%
- Leveduras autolisadas: 46%.

DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- **Dose:** 40 g/hL.
- Adicionar **Natuferm Intense** ao mosto, logo após a inoculação com leveduras.
- Antes de usar, preparar uma suspensão de **Natuferm Intense** em 10 vezes o seu peso em água ou mosto.

Os vinhos fermentados com **Natuferm Intense** são considerados complexos, redondos e maduros, como se tivessem estagiado sobre borras.

O Moscatel vinificado com **Natuferm Intense** é mais rico em compostos aromáticos do que o controlo vinificado sem adição de nutrientes (**Figura 1**), contribuindo para a complexidade do vinho produzido. A sua maior riqueza em ésteres etílicos confere-lhe uma maior longevidade aromática.

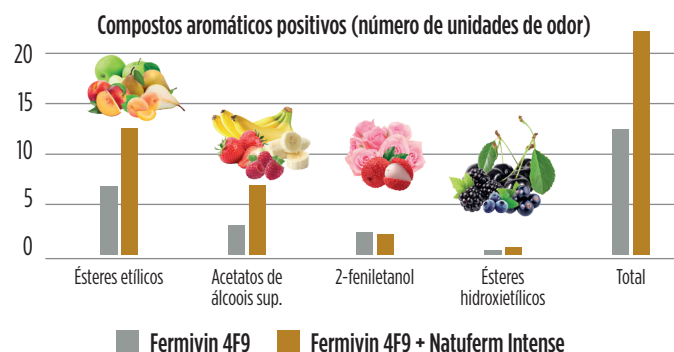


Figura 1. Muscat 2020 (Crea Asti, Itália) - Impacto aromático de Natuferm Intense. YAN do mosto a 130 mg/L.

O Pinot Noir com **Natuferm Intense** (**Figura 2**) apresenta aromas mais intensos, em particular notas de frutos vermelhos e compota de frutas, e menos notas vegetais.

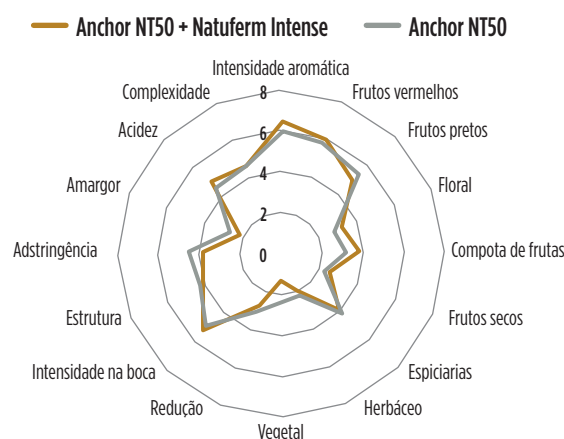


Figura 2. Pinot noir 2021 (Instituto de Investigação de Bragato, Nova Zelândia) - Impacto organoléptico de Natuferm Intense a 40 g/hL (YAN inicial: 220 mg/L).



A Oenobrand formula seus produtos a partir de derivados de levedura selecionados e secos com tecnologias exclusivas. Têm assim uma elevada capacidade de dispersão, sem formação de grumos.

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente fechados
- 10 Kg: saco individual de alumínio embalado em caixa de cartão
- Deve ser conservado num local fresco e seco (5-15 °C).

Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

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

DISTRIBUÍDO POR:
www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR