

NUTRIENT CARE SPORESTE INTENSITATEA ȘI COMPLEXITATEA VINULUI

Natuferm® Intense este un derivat al drojdiei (*Saccharomyces cerevisiae*) îmbogățit în mod natural cu aminoacizi, vitamine, zinc și magneziu. În timpul fermentației, acest produs permite dezvoltarea unor vinuri remarcabile prin intensitatea și complexitatea lor.

PROPRIETĂȚI

- Crește intensitatea și complexitatea aromelor, prin eliberarea de cantități mari de esteri și acetati în timpul fermentării alcoolice.
- Îmbogățește vinul cu esteri etilici și arome stabile în timp, conservând, astfel, caracterul fructat al vinurilor.
- Crește complexitatea vinurilor în gură, ca și cum vinul ar fi fost crescut pe drojdie.
- Este adaptat fermentării în butoaie.
- Asigură o cinetică uniformă, prin creșterea biomasei omogene. Acest lucru permite evitarea deficitului de nutrienți și, astfel, a blocării fermentațiilor.

CONȚINUT

Amestec unic de:

- Drojdie inactivată în mod natural, bogată în magneziu și zinc: 54 %
- Drojdie autolizată: 46 %.

DOZĂ ȘI MOD DE UTILIZARE

- **Doză:** 40 g/hL
- Adăugați **Natuferm Intense** în must, imediat după adăugarea drojdiilor.
- Înainte de utilizare, pregătiți o suspensie de **Natuferm Intense**, într-o cantitate de apă sau de must de 10 ori mai mare decât masa sa.



Oenobrand's își prepară produsele din derivați de drojdie, selecționați și uscați prin tehnologii speciale. Această caracteristică le conferă o mare capacitate de dispersare rapidă și fără aglomerare de particule.

AMBALARE ȘI CONSERVARE

- 1 Kg: pungi laminate, multistrat, ermetice
- 10 Kg: saci din aluminiu într-o cutie
- A se păstra la adăpost de căldură și umiditate (5-15 °C).

Vinurile fermentate cu Natuferm Intense sunt considerate complexe, și mature, conferind senzația de plenitudine, ca și cum acestea ar fi fost crescute pe drojdie.

Muscatul vinificat cu **Natuferm Intense** este mai bogat în componenți aromatici decât mărtoșul vinificat fără adaos de nutrienți (**Figura 1**), contribuind la complexitatea vinurilor finite. Conținutul său, bogat în esteri etilici, îi conferă o mai mare longevitate aromatică.

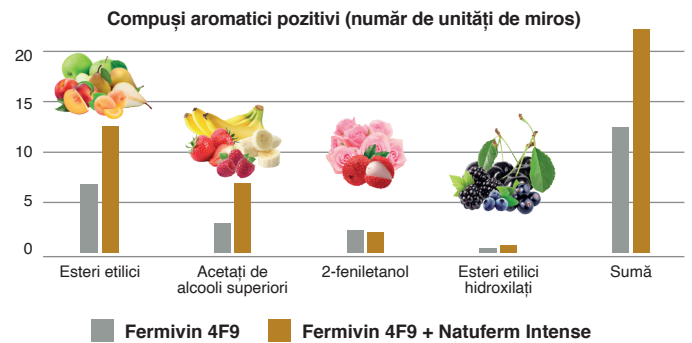


Figura 1. Muscat 2020 (Crea Asti, Italia) - Impactul aromatic al produsului Natuferm Intense. Indicele YAN (Yeast Assimilable Nitrogen - azot asimilabil de către drojdie) al mustului la 130 mg/L.

Pinot noir cu **Natuferm Intense** (**Figura 2**) prezintă, din punct de vedere senzorial, arome mai intense, în special de fructe roșii și dulceața și note mai puțin vegetale.

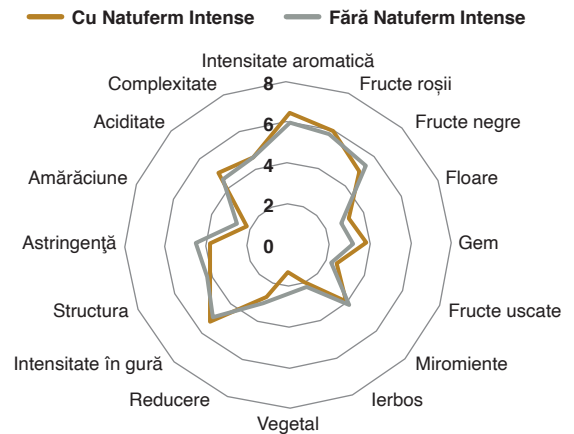


Figura 2. Pinot Noir 2021 (Institut de cercetare Bragato, Noua Zeelandă) – Impactul organoleptic al produsului Natuferm Intense la 40g/hL (YAN inițial: 220 mg/L).

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice utilizatorului de aplicare și de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.

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

DISTRIBUIT DE:

ELTON Group of Companies
5 Campului Street, Pantelimon city
077145 Ilfov, Romania
www.elton-group.com

