

NUTRIENTE PARA FAVORECER LA INTENSIDAD Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA DE LOS VINOS

Natuferm® Intense es un derivado de levadura naturalmente rico en aminoácidos, vitaminas, zinc y magnesio. Ayuda a la levadura a producir vinos de calidad.

PROPIEDADES

- Aumenta la intensidad y complejidad aromática al favorecer la producción de ésteres y acetatos durante la fermentación alcohólica.
- Vinos ricos en ésteres etílicos, con un aroma estable que mantiene el carácter afrutado.
- Mejora la complejidad en boca, como si hubiese realizado la crianza sobre lías.
- Asegura una cinética constante con un crecimiento regular de la biomasa, evitando estrés nutricional de la levadura o paradas de fermentación.
- Adecuado para la fermentación en barrica.

COMPOSICIÓN Y FORMULACIÓN

● Mezcla específica de:

- Levaduras inactivadas seleccionadas ricas en magnesio y zinc: 54 %
- Levadura austolisada seleccionada: 46 %

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Dosis: 40 g/hL.
- Instrucciones de uso: Suspender Natuferm Intense en 10 veces su peso en mosto o agua.
- Cuando adicionar: Natuferm Intense se adiciona al comienzo de la fermentación alcohólica, al mismo tiempo que se realiza la inoculación de la levadura en el mosto.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg: envases laminados multicapa cerrados herméticamente
- Consérvese en un lugar fresco y seco (5-15 °C • 41-60 °F).

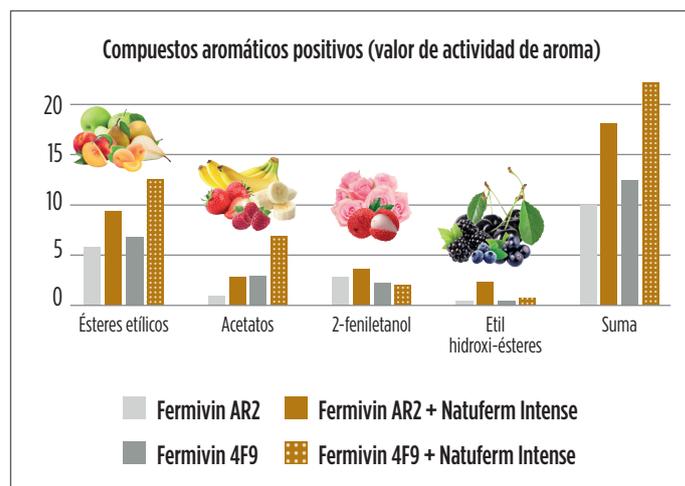
Cumple con la Normativa Europea EC 834/2007 - EU 203/2012, modificada por UE 2018/1584 y con la Normativa de Producción Orgánica NOP (National Organic Program) estadounidense.



Se ha prestado especial atención a garantizar la exactitud de la información aquí proporcionada. Considerando que las condiciones específicas de aplicación y de uso de nuestros productos por parte del usuario están fuera de nuestro control, no garantizamos los resultados que pueda obtener el usuario. El usuario es el único responsable de determinar la pertinencia de su uso y las normativas legales aplicables.

El mosto fermentado con Natuferm Intense es rico en compuestos aromáticos. La diversidad de estos compuestos aromáticos contribuye al perfil aromático aportando complejidad al vino. La mayor concentración de ésteres aumenta la longevidad del aroma.

Este vino se describió como complejo, redondo, maduro, similar a un vino con crianza sobre lías.



Resultados de los ensayos realizados en Italia en 2020 por Crea Asti (Italia) con un mosto Moscatel.



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante dos tecnologías exclusivas. Se presta atención especial a su producción en forma microgranulada. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.

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

DISTRIBUIDOR:

VASON IBERICA, S.L.
Tel: 926 102 885
www.vason.com

VASON Ibérica S.L.