

NUTRIENTE DE LEVADURA POTENCIADOR AROMÁTICO PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Natuferm® Bright es un autolisado de levadura, muy rico en aminoácidos, precursor de ésteres y que además desempeña un importante papel en la liberación de tioles por las levaduras durante la fermentación alcohólica. Su riqueza en ergosterol, esencial para mantener un buen nivel de funcionamiento de la célula de levadura, lo convierte además en un nutriente muy adecuado en condiciones extremas.

PROPIEDADES

- Favorece la liberación de compuestos aromáticos, ésteres y tioles
- Preserva la capacidad de la levadura de fermentar los azúcares
- Asegura el desarrollo óptimo de la población de levaduras
- Preserva de posibles desviaciones aromáticas gracias a una fermentación rápida y completa
- Producto seco en forma micro granulada que permite una rápida disolución

COMPOSICIÓN Y FORMULACIÓN

- 100% autolisado de levadura *Saccharomyces cerevisiae*

- Rico en aminoácidos
- Rico en oligoelementos
- Rico en ergosterol

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

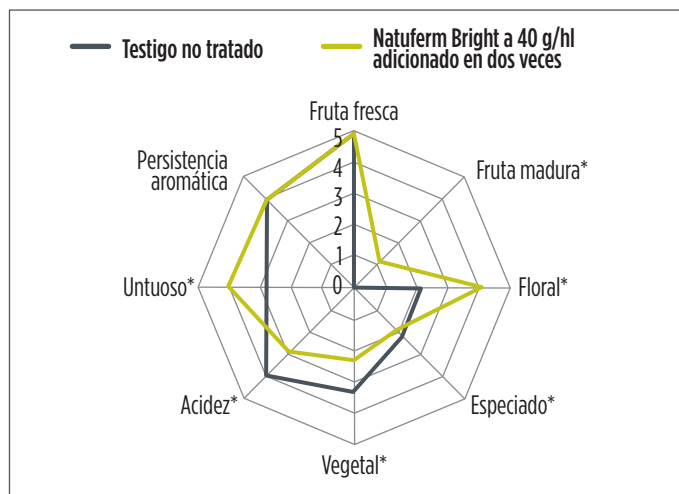
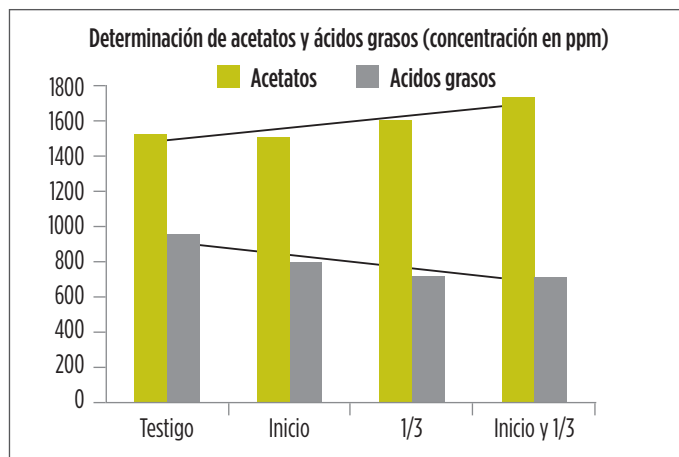
- **Dosis de uso:** 30-40 g/hl
Maxaferm a dosis de 20 g/hl apenas superado el primer tercio de la fermentación alcohólica.
- **Cuándo efectuar la adición:** Introducir en el tanque en dos veces. Para conseguir un resultado óptimo, la primera adición se debe realizar durante la inoculación y a continuación la segunda se realizará a 1/3 de la fermentación alcohólica.
- **Modo de empleo:** Disolver **Natuferm Bright** en 10 veces su peso en mosto. La adición de Natuferm Bright en dos veces, al principio y luego a un tercio de la fermentación, permite un aumento significativo de los aromas del vino. Al mismo tiempo, disminuye el nivel de ácidos grasos lineales de cadena corta, compuestos que enmascaran el aroma. El vino obtenido es más intenso y aromático con la modalidad de la « doble adición ».

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 kg : envases laminados multicapas herméticos
- 10 kg: envase de aluminio en caja de cartón
- Consérvese en un lugar fresco y seco (5 - 15 °C).

En caso de carencia importante de nitrógeno, le recomendamos que complete con Maxaferm a dosis de 20 g/hl apenas superado el primer 1/3 de la fermentación alcohólica.

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.



Ensayo con la variedad Chardonnay (12% vol., NFA 150 mg/l, FA a 15 °C) – Comparación entre un testigo no tratado y una modalidad con adición de Natuferm Bright a 40 g/hl (añadida al inicio de la FA y luego a 1/3 de la FA) - 8 catadores - * significa que la diferencia es significativa - Vitec, España 2017.



Oenobrandts 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.

OENOBRANDTS 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

DISTRIBUIDOR: