

NUTRIENTE DE LEVADURA POTENCIADOR DE LA INTENSIDAD Y LONGEVIDAD DE LOS AROMAS DE LOS VINOS TINTOS

Natuferm® Fruity es un autolisado de levadura seleccionado por su riqueza en aminoácidos, que son los precursores de los ésteres aromáticos producidos durante la fermentación alcohólica. La presencia de ergosterol es un valor añadido, ya que este lípido es fundamental para la levadura al proteger su membrana y asegurar la capacidad de absorción de aminoácidos para la producción de ésteres.

PROPIEDADES

- Proporciona nitrógeno orgánico, forma eficiente de YAN para asegurar la fermentación
- Rico en ergosterol para preservar la fluidez de la membrana de las levaduras y su viabilidad hasta el fin de la fermentación
- Naturalmente rico en vitaminas
- Naturalmente rico en aminoácidos, precursores de ésteres
- Tendencia a conservar PDMS, dependiendo de la cepa de levadura utilizada, que aumenta la longevidad aromática y mejora la calidad de los vinos de guarda
- La fermentación eficiente gracias a **Natuferm Fruity** evita la formación de aromas a reducción
- Fácil de usar.

COMPOSICIÓN

- 100% autolisado de levadura *Saccharomyces cerevisiae*

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

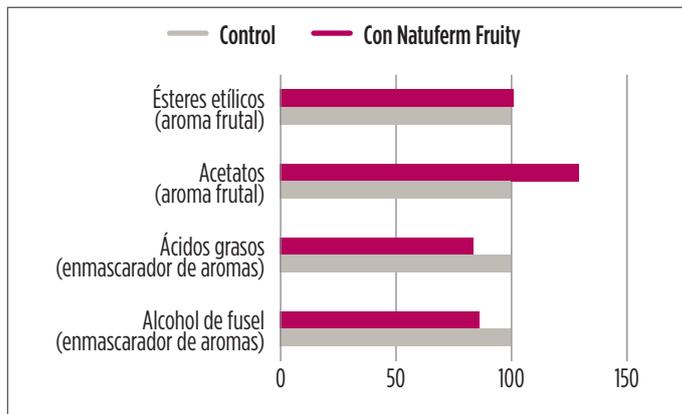
- 20-40 g/hL
- Se debe añadir al inicio de la fermentación alcohólica, durante la inoculación del mosto con la levadura
- Suspender **Natuferm Fruity** en 10 veces su peso en agua o mosto.

No se deben añadir sales de amonio (nitrógeno inorgánico) al mismo tiempo. Las sales de amonio (nitrógeno inorgánico) se deben añadir cuando la densidad sea < 1060.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg : envase laminado multicapa, herméticamente cerrado
- 10 Kg : envase de aluminio en caja de cartón
- Consérvese en un lugar fresco y seco (5-15 °C).

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.



Syrah 2018 – Método de vinificación tradicional – adición de 40 g/hL de Natuferm Fruity durante la inoculación – Mosto: 115 mg/L de NFA, 13% alcohol potencial, pH 3.6 _ IFV (Francia).

Se muestra el resultado de la determinación de las moléculas del aroma (expresadas en unidades de olor) en los vinos Syrah, fermentados con y sin Natuferm Fruity, con una alta síntesis de acetatos. **Natuferm Fruity mejora el aroma frutal y floral**, lo que confirma los resultados obtenidos con la cata. Es interesante notar la presencia de **una menor cantidad de moléculas que enmascaran los aromas** (alcoholes). Natuferm Fruity demuestra ser un **potenciador de la liberación de aromas tanto a nivel cualitativo como cuantitativo**.

Los resultados de la cata de un vino Syrah (vinificación tradicional, vendimia 2018) con Natuferm Fruity muestran su efecto positivo en el perfil sensorial del vino. La preferencia por este vino es debida a la calidad de sus aromas a frutos rojos y a sus características varietales típicas de los vinos Syrah procedentes del Sur de Francia. Gracias a **Natuferm Fruity el vino presenta una menor sensación de amargor, una mayor frescura y una mejor expresión aromática**.



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: