

Nota de prensa
15/05/2012

Natuferm®, un nuevo nutriente que favorece la producción de ésteres por las levaduras



Montpellier, Francia. Natuferm® es un nutriente para las levaduras de vinificación particularmente rico en aminoácidos conocidos por ser precursores de ésteres aromáticos. Su utilización en condiciones adecuadas (de temperatura y turbidez) junto con una cepa de levadura seleccionada por su capacidad para producir ésteres aromáticos permite un aumento significativo de la calidad organoléptica de los vinos blancos, tintos y rosados.

Su contribución al potencial aromático de los vinos y su eficacia sobre la fermentación han sido demostradas en varios ensayos comparativos realizados tanto en institutos de investigación como en bodega.

Constituido únicamente por levaduras autolisadas, Natuferm® presenta unas cualidades nutricionales únicas: una concentración elevada en nitrógeno orgánico asimilable y en oligoelementos que favorecen la viabilidad de las levaduras.

Este nuevo nutriente único se utiliza exclusivamente en la fase inicial de la fermentación alcohólica.

Aunque rica en aminoácidos, la composición de Natuferm® ha sido especialmente formulada con el fin de no aumentar el contenido de los vinos en compuestos indeseables como aminas biógenas y carbamato de etilo.

TESTIMONIO

«He añadido Natuferm® a mis vinos blancos justo antes de la inoculación de las levaduras. Me he quedado muy impresionado por el efecto de este nutriente sobre la regularidad de la fermentación y la calidad del vino. En Sauvignon blanc, Verdejo e incluso en Macabeo hemos observado una diferencia considerable a nivel de potencial aromático y volumen en boca.»

- Enólogo de la Mancha

Esta es otra SOLUCIÓN AVANZADA PARA LA VINIFICACIÓN que le ofrece OENOBRANDS.

Para más información, póngase en contacto con Oenobrand a través de info@oenobrand.com.

- final del comunicado de prensa -

Si interesa podemos proporcionar el correspondiente material fotográfico con calidad de impresión.

Estas figuras pueden ser utilizadas sin cargo alguno, pero indicando siempre la referencia, por ejemplo: por © Oenobrand.

Para más información ponerse en contacto con:

Ms Ira Imig

PR for Oenobrand

i.imig@trilobe.com

+ 33 (0)4 67 63 96 61



Nota para los Editores:

Oenobrand desarrolla y comercializa los productos enológicos de hoy y de mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a las aspiraciones y deseos de productores, distribuidores y consumidores. En un sector con un gran porvenir y en continua evolución Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (DSM Food Specialties y Anchor BioTechnologies), ha desarrollado una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica sus esfuerzos a proponer soluciones concretas y poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus marcas: Anchor, Fermicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar y Rapidase en los cinco continentes a través de una red especializada.

La nueva pagina Web www.oenobrand.com incluye un servicio de prensa con comunicados de prensa descargables. Muy pronto estará en varios idiomas.

Para más información sobre Oenobrand, nuestras soluciones, nuestras innovaciones o nuestras marcas visite nuestra página web, www.oenobrand.com, o en Facebook: www.facebook.com/Oenobrand.

Si interesa podemos proporcionar el correspondiente material fotográfico con calidad de impresión.

Estas figuras pueden ser utilizadas sin cargo alguno, pero indicando siempre la referencia, por ejemplo: por © Oenobrand.

Para más información ponerse en contacto con:

Ms Ira Imig

PR for Oenobrand

i.imig@trilobe.com

+ 33 (0)4 67 63 96 61