

NUTRIENTE DE LEVADURA COMO FUENTE DE NITRÓGENO ORGÁNICO

Natuferm® Pure es una levadura autolisada fuente nutricional para levaduras, particularmente adecuada en caso de carencia de nitrógeno y/o alto grado alcohólico. Esta riqueza en nutrientes favorece por tanto la multiplicación de las levaduras y la finalización rápida de las fermentaciones, al mismo tiempo que preserva la tipicidad aromática de las variedades de uva. **Natuferm Pure** incrementa la producción por parte de las levaduras de ésteres de fermentación.

PROPIEDADES

- Asegura una fermentación alcohólica regular y completa
- Asegura la resistencia de las levaduras en caso de deficiencia de nitrógeno y/o mosto con alto potencial alcohólico
- Preserva la tipicidad aromática de las variedades vinificadas
- Contribuye a la biosíntesis de ésteres
- Producto seco en forma micro granulada que permite una rápida y fácil disolución

COMPOSICIÓN Y FORMULACIÓN

- 100% autolisado de levadura *Saccharomyces cerevisiae*
- Rico en aminoácidos
- Rico en oligoelementos
- Naturalmente pobre en aminoácidos precursores de aminas biógenas

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- **Dosis de uso:** De 20 a 40 g/hl dependiendo del contenido inicial de nitrógeno asimilable y/o del grado alcohólico potencial del mosto.
- **Cuándo efectuar la adición:** Introducir en el tanque durante el primer tercio de la fermentación alcohólica (densidad < 1060), mediante remontado y después de la adición de la levadura.

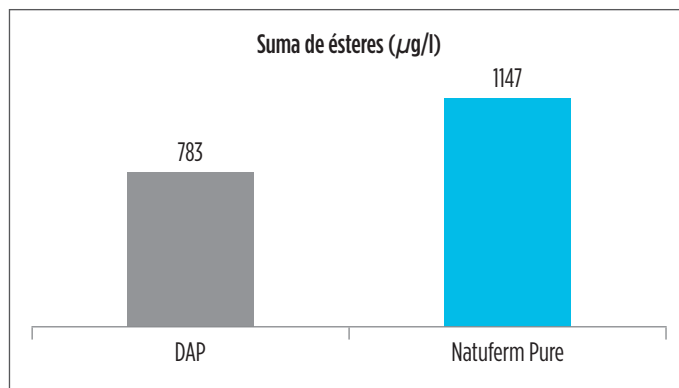
No añada simultáneamente sales de amonio –Las levaduras prefieren las sales de amonio y no utilizarían los nutrientes aportados por Natuferm Pure. El aporte de nitrógeno orgánico se debe realizar a una densidad > 1060.

- **Modo de empleo:** Disolver **Natuferm Pure** en 10 veces su peso en mosto.

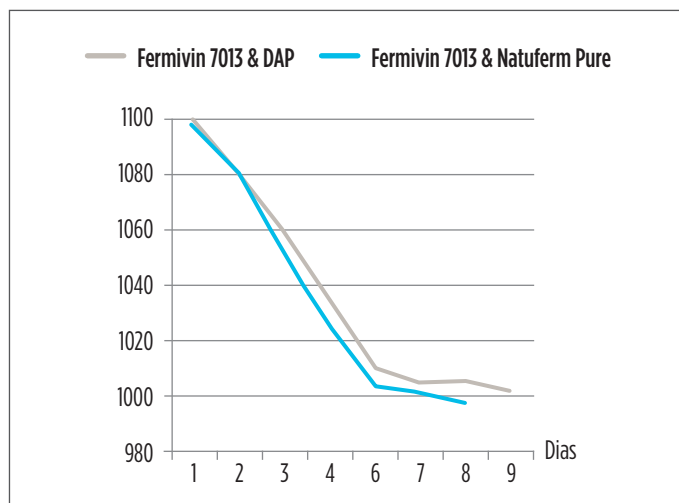
ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 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).

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.



Suma de ésteres producidos durante la fermentación alcohólica con y sin uso de Natuferm a 20 g/hl - Asti 2012.



Cinéticas fermentativas de un mosto de Syrah (en fase líquida, NTU 328, pH 3.72, NFA 188 mg/l) - Se agregó Natuferm Pure y DAP a la densidad - 10 puntos - DAP a 8 mg/l de NFA vs. Natuferm Pure 2.5 mg/l de NFA.



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.

OENOBANDTS 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: