

## LE NUTRIMENT LEVURIEN BOOSTER AROMATIQUE DES VINS BLANCS ET ROSÉS

**Natuferm® Bright** est un autolysat de levure, très riche en acides aminés, précurseurs des esters, et qui jouent aussi un rôle important dans la libération des thiols par les levures au cours de la fermentation alcoolique. Sa richesse en ergostérol, essentiel au maintien de la cellule de levure en état de fonctionnement, en fait un nutriment adapté aux conditions de fermentation extrêmes.

### PROPRIÉTÉS

- Favorise la libération des composés aromatiques esters et thiols
- Préserve la capacité de la levure à fermenter les sucres
- Corrige les carences en azote assimilable
- Assure le développement rapide et en nombre de la population levurienne
- Préserve des déviations aromatiques par une fermentation rapide et complète
- Produit séché sous forme de micro-granules qui confèrent une facilité et une rapidité de remise en suspension

### COMPOSITION ET FORMULATION

- 100% autolysat de levure *Saccharomyces cerevisiae*

- Riche en acides aminés
- Riche en oligoéléments
- Riche en ergostérol

### DOSE ET MODE D'EMPLOI

- **Dose d'emploi** : 30-40 g/hl
- **Mode d'emploi** : Remettre en suspension **Natuferm Bright** dans 10 fois son poids en moût.
- **Moment de l'ajout** : L'ajout de **Natuferm Bright** en deux fois, au début puis au tiers de la fermentation (à densité > 1060), permet une augmentation significative du fruité du vin. En parallèle, le niveau d'acides gras linéaires à courte chaîne (C6 à C10), composés masquant l'arôme, est diminué. Le vin obtenu est plus intense et plus aromatique avec la modalité « double ajout ».

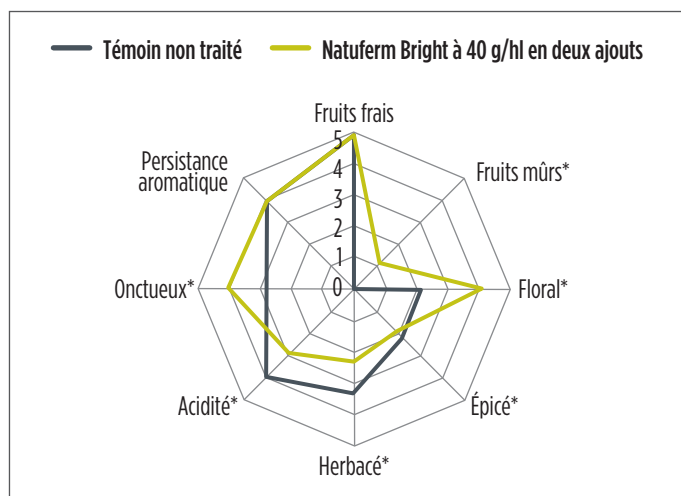
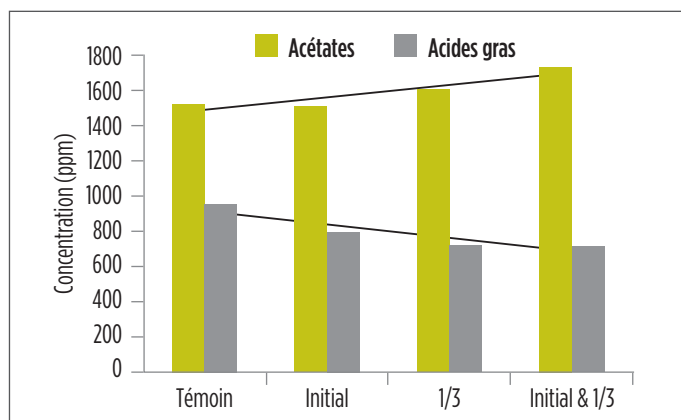
Un ajout de la dose en une fois à l'inoculation peut entraîner une plus forte libération des thiols.

### EMBALLAGE ET CONSERVATION

- 1 kg : sacs laminés multicouches hermétiques
- 10 kg : sac en aluminium dans un carton
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 - 15 °C).

**En cas de carence en azote sévère, nous vous recommandons de compléter avec Maxaferm à 20 g/hl dès que la densité < 1060.**

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.



Essai sur cépage Chardonnay (12% vol., YAN 150 mg/l, FA à 15 °C) - Comparaison d'un témoin non traité et d'une modalité supplémentée avec Natuferm Bright à 40 g/hl (ajout en début de FA puis durant le 1/3 de la FA). 8 dégustateurs - \* signifie que la différence est significative - Vitech, Espagne 2017.



Oenobrand formule ses produits à partir de dérivés de levures sélectionnés et séchés par des technologies exclusives. Une attention toute particulière est portée à leur production sous forme micro-granulée. Cela leur confère une forte capacité à se disperser rapidement et sans formation de grumeaux.

### OENOBRANDS 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@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :