

## LE NUTRIMENT D'ORIGINE LEVURIENNE SOURCE D'AZOTE ORGANIQUE

**Natuferm® Pure** est une levure autolysée, source de nutriments pour les levures, particulièrement adaptée en cas de déficit azoté et/ou de forts degrés alcooliques. Cette richesse en nutriments favorise ainsi la multiplication des levures et l'achèvement rapide des fermentations tout en préservant la typicité aromatique des cépages. **Natuferm Pure** permet à la levure une production accrue d'esters fermentaires aromatiques.

### PROPRIÉTÉS

- Assure une fermentation alcoolique régulière et complète
- Assure la résistance des levures en cas de carence azotée et / ou de moût à fort potentiel alcoolique
- Contribue à la biosynthèse d'esters
- Préserve la typicité aromatique des cépages vinifiés
- 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
- Naturellement pauvre en acides aminés précurseurs des amines biogènes

### DOSE ET MODE D'EMPLOI

- **Dose d'emploi** : 20 à 40 g/hl selon la teneur initiale en azote assimilable et/ou le degré alcoolique potentiel du moût.
- **Moment de l'ajout** : Incorporer à la cuve au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique (densité > 1060), par remontage et après levurage.

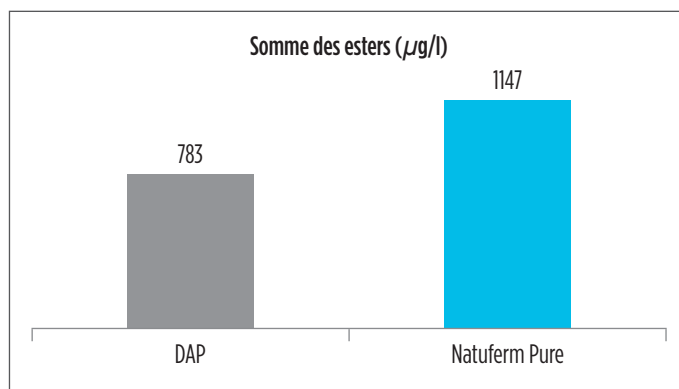
Ne pas ajouter simultanément de sels d'ammonium - Les levures ont une préférence pour les sels d'ammonium, elles n'utiliseraient pas les nutriments apportés par Natuferm Pure. L'apport d'azote inorganique doit se faire à densité < 1060.

- **Mode d'emploi** : Remettre en suspension **Natuferm Pure** dans 10 fois son poids en moût.

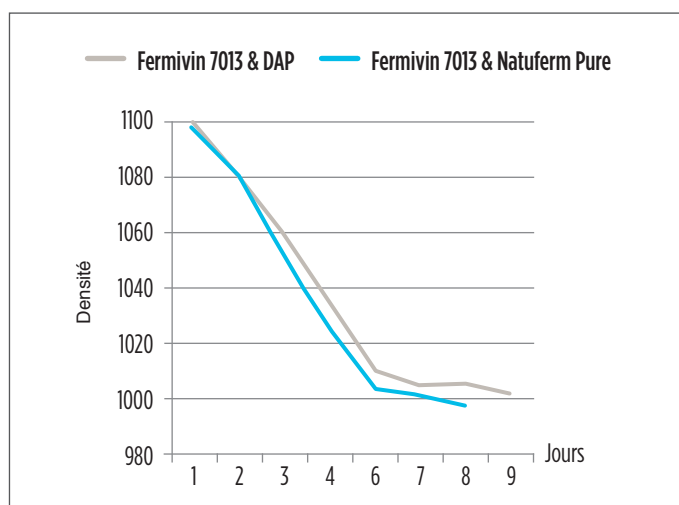
### EMBALLAGE ET CONSERVATION

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

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.



Somme des esters libérés durant la fermentation alcoolique avec et sans ajout de Natuferm Pure à 20 g/hl - Asti, Italie, 2012.



Cinétiques fermentaires d'un moût de Syrah (en phase liquide, NTU 328, pH 3.72, Nass 188 mg/l) - Natuferm Pure et DAP ajoutés à densité - 10 points - DAP à 8 mg/l de YAN vs. Natuferm Pure à 2.5 mg/l de YAN.



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 :