

## IL NUTRIENTE AZOTATO ORGANICO DERIVATO INTERAMENTE DA LIEVITO

**Natuferm® Pure**, attivante a base di autolisato di lievito, è una fonte di sostanze nutritive, particolarmente adatta in caso di carenze azotate e/o di elevata gradazione alcolica. Questa ricchezza di nutrienti favorisce così la moltiplicazione dei lieviti e il rapido completamento della fermentazione, mantenendo nel contempo la tipicità aromatica varietale. **Natuferm Pure**, attivante composto da autolisato di lievito, è un nutriente particolarmente adatto alla produzione di esteri aromatici di fermentazione da parte del lievito.

### PROPRIETÀ

- Assicura una fermentazione alcolica regolare e completa
- Assicura la resistenza dei lieviti in caso di carenze di azoto e/o delete elevato potenziale alcolico
- Contribuisce alla biosintesi degli esteri
- Mantiene la tipicità aromatica del vitigno
- Prodotto essiccato in forma di micro-granuli, che conferiscono facilità e rapidità di rimessa in sospensione

### COMPOSIZIONE E FORMULAZIONE

- 100% autolisato di lievito *Saccharomyces cerevisiae*
- Ricco in aminoacidi
- Ricco in oligoelementi
- Naturalmente povero di aminoacidi precursori delle ammine biogene

### DOSI E MODALITÀ D'USO

- **Dose d'uso:** da 20 a 40 g/hl secondo il tenore iniziale di azoto assimilabile e/o la gradazione alcolica potenziale del mosto.
- **Momento di aggiunta:** Incorporare alla vasca durante il primo terzo della fermentazione alcolica (densità > 1060), tramite rimontaggio e dopo l'inoculo.

**Non aggiungere contemporaneamente sali di ammonio – i lieviti hanno una preferenza per i sali di ammonio e non utilizzerebbero i nutrienti apportati da Natuferm Pure. L'apporto di azoto inorganico va fatto con densità < 1060.**

- **Modalità d'uso:** Rimettere in sospensione **Natuferm Pure** in 10 parti di mosto.

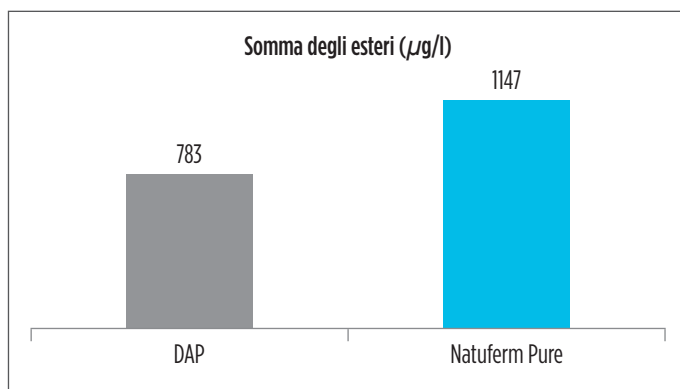
### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1 kg: sacchetti in polilaminato ermetico
- 10 kg: sacco di alluminio contenuto in un cartone
- Conservare in un luogo fresco e asciutto (5 - 15 °C).

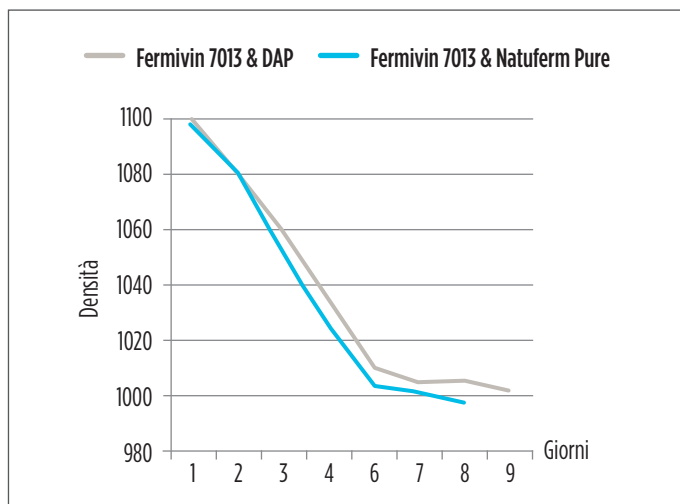
Un'attenzione particolare è rivolta affinché le informazioni qui fornite siano esatte. Dal momento che le condizioni specifiche dell'utilizzatore dell'applicazione e dell'impiego dei nostri prodotti sono fuori dal nostro controllo, non diamo alcuna garanzia sui risultati che possono essere ottenuti dall'utilizzatore. L'utilizzatore è l'unico responsabile per determinare la pertinenza e stabilire lo status legale d'utilizzo.

### OENOBRAUNDS 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



Somma degli esteri prodotti in fermentazione alcolica con e senza utilizzo di Natuferm a 20 g/hl - Asti 2012.



Cinetica fermentativa di mosto Syrah (fase liquida, 328 NTU, pH 3,72) con APA iniziale di 188 mg/l. Natuferm pure e DAP aggiunti rispettivamente alle dosi equivalenti di azoto assimilabile di 2,5 mg/l e 8 mg/l.



Oenobrand formula i propri prodotti a partire da derivati di lieviti selezionati ed essiccati tramite tecnologie esclusive. Un'attenzione particolare è rivolta alla loro produzione in forma micro-granulare. Ciò conferisce una forte capacità a disperdersi rapidamente e senza formazione di grumi.

DISTRIBUTORE: