

## SOSTANZA NUTRIENTE DEL LIEVITO PER UNA MAGGIORE PRODUZIONE DI AROMI

La sua formulazione unica, ricca in azoto amminoacidico disponibile e in oligoelementi, è specifica per le fasi iniziali della fermentazione alcolica. Il suo utilizzo favorisce una sana popolazione di lievito, in condizioni di fermentazione idonee (torbidità e temperatura). **NATUFERM®** aumenta la produzione di esteri aromatici di fermentazione da parte del lievito. La sua composizione favorisce l'efficacia di fermentazione e contribuisce attivamente all'ottenimento di vini con eccellente qualità aromatica e analitica.

### PROPRIETÀ

- Fornisce al lievito le sostanze nutritive necessarie per una buona attività fermentativa ;
- Promuove la produzione di esteri aromatici ;
- Aumenta la vitalità dei lieviti a fine fermentazione ;
- Migliora la qualità aromatica del vino.

### COMPOSIZIONE E FORMULAZIONE

- 100 % lievito autolisato.

Ricco in amminoacidi liberi ed in oligoelementi.

Concentrazione molto alta di precursori amminoacidici degli esteri aromatici.

Contenuto naturalmente basso in precursori amminoacidici di ammine biogene (istidina, triptofano, tirosina).

### DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

- Dosaggio: da 20 a 30 g/hl ;

**Nota:** a titolo indicativo, 20 g/hl di **NATUFERM®** forniscono 5 mg/l di azoto disponibile per il lievito.

1. Aggiungere **NATUFERM®** in 10 volumi di mosto e mescolare ;
2. Incorporare nel serbatoio entro il primo terzo della fermentazione alcolica (densità > 1060).

Per facilitare l'assimilazione da parte del lievito dei precursori aromatici contenuti in **NATUFERM®**, si deve evitare la contemporanea aggiunta di sali d'ammonio (DAP) in quanto il lievito preferisce utilizzare il DAP (la forma più semplice d'azoto). Si consiglia quindi di ritardare l'aggiunta di DAP di 2 o 3 giorni. Quando aumenta il contenuto di etanolo, il lievito non è più in grado di assimilare gli amminoacidi.

**NATUFERM®** va incorporato in mosto preventivamente inoculato con lievito selezionato, tramite rimontaggio.

**Nota:** per aumentare la produzione degli aromi fermentativi, occorre impiegare un ceppo di lievito produttore di esteri.

### IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE

- 1 kg : Sacchetti multistrato in polilaminato impermeabile ai gas (per prevenire la contaminazione durante la conservazione) ;
- 10 kg: sacchi in plastica contenuti in scatola di cartone ;
- Conservare al riparo dall'umidità e dal calore (mantenere ad una temperatura fra 5° e 15°C).



Le nostre formulazioni di prodotto sono basate su frazioni di lieviti selezionati. La tecnologia di essiccazione utilizzata produce microgranuli che non formano grumi. Sono sufficienti pochi secondi per disperdere il prodotto in un liquido. Questa caratteristica semplifica e velocizza l'uso del prodotto e consente una sua buona omogeneizzazione.



Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

### OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

[info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com)  
[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

### DISTRIBUTORE: