

NUTRIENTE PARA AMPLIFICAR LA INTENSIDAD Y COMPLEJIDAD DE LOS VINOS

Natuferm® Intense es un derivado de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente rico en aminoácidos, vitaminas, zinc y magnesio. Durante la fermentación, permite elaborar vinos que destacan por su intensidad y complejidad.

PROPIEDADES

- Aumenta la intensidad y complejidad de los aromas al liberar grandes cantidades de ésteres y acetatos durante la fermentación alcohólica.
- Enriquece el vino con ésteres etílicos, es decir aromas estables en el tiempo, sinónimo de preservación del afrutado de los vinos.
- Aumenta la complejidad en boca de los vinos, como si hubieran sido sometidos a crianza sobre lías.
- Apto para la fermentación en barrica.
- Asegura una cinética regular gracias al crecimiento de una biomasa homogénea. Esto ayuda a evitar carencias de nutrientes y, por tanto, paradas de fermentación.

COMPOSICIÓN

Mezcla única de:

- Levadura inactivada naturalmente rica en magnesio y zinc: 54%
- Levadura autolisada: 46%.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- **Dosis:** 40 g/hL
- Añadir **Natuferm Intense** al mosto, justo después de la adición de la levadura.
- Antes de usar, suspender **Natuferm Intense** en 10 veces su peso en agua o mosto.



Oenobrand formula sus productos a partir de derivados de levadura seleccionados y secados mediante dos tecnologías exclusivas. Esto le confiere una gran capacidad para conseguir una rápida dispersión sin formación de grumos.

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).

Los vinos fermentados con **Natuferm Intense** se describen como **complejos, redondos y maduros, como si hubieran sido criados sobre lías.**

El moscatel vinificado con **Natuferm Intense** es más rico en compuestos aromáticos que el control vinificado sin adición de nutrientes (**Figura 1**), contribuyendo a la complejidad de los vinos acabados. Su mayor riqueza en ésteres etílicos le confiere una mayor longevidad aromática.

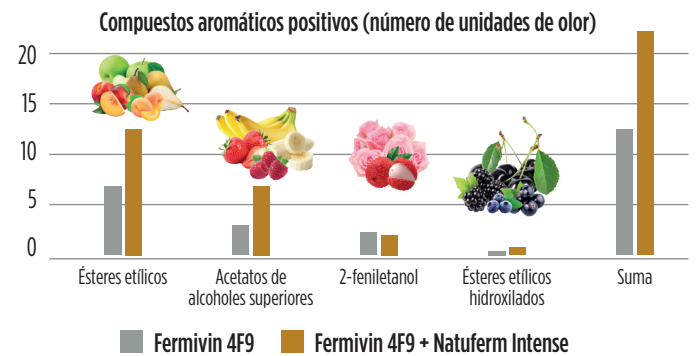


Figura 1. Moscatel 2020 (Crea Asti, Italia) - Impacto aromático de **Natuferm Intense**. NFA del mosto 130 mg/L.

El Pinot noir con **Natuferm Intense** (**Figura 2**), presenta aromas sensorialmente más intensos, en particular notas de frutos rojos y mermelada de frutas, y menos notas vegetales.

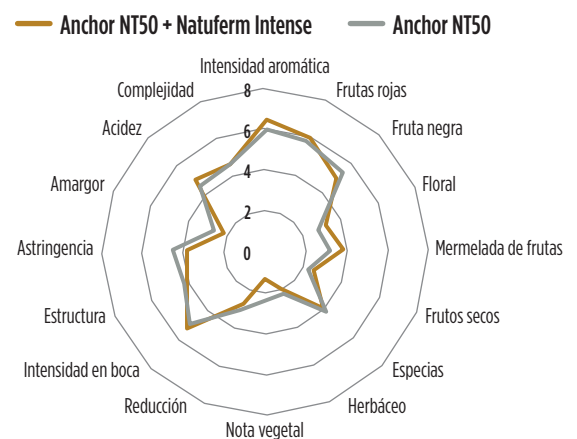


Figura 2. Pinot noir 2021 (Instituto de Investigación de Bragato, Nueva Zelanda) - Impacto organoléptico de **Natuferm Intense** con una dosis de 40 g/hL (NFA inicial: 220 mg/L).

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.

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

DISTRIBUIDO POR:
Av. Claudio Arrau 7000
Pudahuel, Santiago, Chile
Casilla 61-D Santiago
Tel: (56-2) 2510 7000
fhengel@fhengel.cl
www.engel.cl

