# NATUferm® Fruity

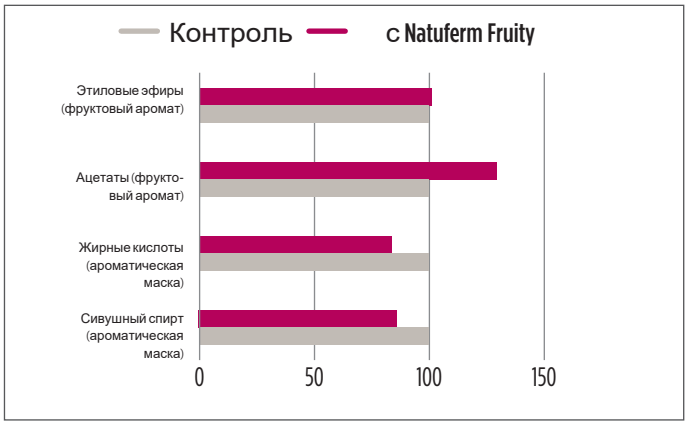
Feel SAFE!

## *Дрожжевой питательный элемент стимулирующий рост клеток и Аромат*

**Natuferm® Fruity** представляет собой автолизированные дрожжи, отобранные за их богатство аминокислотами, предшественниками сложных эфиров аромата, образующиеся при алкогольной ферментации. Присутствие эргостерола также является дополнительной ценностью, поскольку липиды необходимы дрожжам для защиты их мембран и обеспечения их способности потреблять аминокислоты для производства сложных эфиров.

### СВОЙСТВА

- Обеспечивает органический азотом, эффективной формой ЯН для обеспечения достижения ферментации
- Богат эргостеролом для сохранения текучести мембран дрожжей и их жизнеспособности до конца брожения
- Естественно богат витаминами
- Естественно богат аминокислотами, предшественниками сложных эфиров с фруктовыми нотами
- Тенденция к сохранению ПДМС в зависимости от используемого штамма дрожжей для увеличения фруктового срока годности и влияние качественного старения на аромат вина
- Эффективная ферментация, поддерживаемая Natuferm Fruity, позволяет избежать образования отрицательные ароматы
- Прост в использовании.




2018 Сира - Традиционный метод виноделия - Natuferm Fruity в концентрации 40 г / гл, добавляемый при инокуляции - Должен: 115 мг / л YAN, 13% алкогольный потенциал, pH 3,6 - IFV (Франция).

### СОСТАВ

- 100% автолизаты дрожжей из Saccharomyces cerevisiae

## Дозировки и рекомендации по использованию

- 20-40 г / гл
- Добавить в начале алкогольной ферментации одновременно с дрожжами
- Суспендировать Natuferm Fruity в воде или сусле, в 10 раз больше своего веса.

**Не добавляйте соли аммония (неорганический азот) одновременно. Затем следует добавлять соли аммония (неорганический азот), когда плотность составляет <1060.**

Это результаты дозировки ароматических соединений (в единицах запаха) на винах Syrah, ферментированных с добавлением Natuferm Fruity и без него, с высоким синтезом ацетатов. Natuferm Fruity усиливает фруктовый и цветочный аромат. И очень интересно отметить меньшее количество молекул, маскирующих аромат (спирты и жирные кислоты). Natuferm Fruity выступает в качестве стимула для выпуска с точки зрения количества, а также с точки зрения качества. Плодовитость вина, ферментированного Natuferm Fruity, значительно предпочтительнее по сравнению с контролем (> 1%).

Дегустация вина, сделанного с помощью Natuferm Fruity, оказывает положительное влияние на сенсорный профиль. Это вино является предпочтительным благодаря качеству красных фруктовых ароматов и сортовой характеристике вин Сира. С Natuferm Fruity вино менее горькое и с большей свежестью для лучшего выражения аромата.

## Упаковка и хранение

- 1 кг: герметичные, многослойные ламинированные мешки
- 10 кг: алюминиевый пакет в картонной коробке
- Хранить в прохладном и сухом месте (5-15 ° C / 41-60 ° F).

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 04/2019

Особое внимание было уделено тому, чтобы информация, представленная здесь, была точной. Поскольку конкретные условия, в которых пользователи применяют и используют наши продукты, находятся вне нашего контроля, мы не гарантируем результаты, которые получат пользователи. Пользователи несут полную ответственность за определение целесообразности и установление правового статуса использования.

Продукция **Oenobrands** производится из отобранных и высушенных производных дрожжей по эксклюзивной технологии. Особое внимание уделяется изготовлению их в форме микрогранул, что обеспечивает их отличную способность к быстрому диспергированию без образования комков.

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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTED BY: