

ПИТАТЕЛЬНАЯ СМЕСЬ, РАСКРЫВАЮЩА АРОМА-ПРЕКУРСОРЫ

Уникальная рецептура, богатая наличием аминокислот и микроэлементов, разработана с учетом специфики начальных фаз спиртового брожения. Её использование способствует здоровому росту дрожжей, в соответствии с надлежащими условиями брожения (мутность и температура), **NATUFERM®** увеличивает выработку дрожжами ароматических ферментационных эфиров. Состав положительно влияет на эффективность брожения и активно способствует получению вин с превосходными ароматическими и аналитическими качествами.

СВОЙСТВА

- Способствует производству ароматических ферментационных эфиров;
- Повышает жизнеспособность дрожжей в конце брожения
- Улучшает органолептические характеристики вина.

СОСТАВ И РЕЦЕПТУРА

- 100% автолизированные дрожжи.
- Богата наличием аминокислот и микроэлементов.
- Очень высокая концентрация в прекурсорах аминокислоты для производства эфирных ароматов. Естественно низкий уровень в прекурсорах аминокислоты для производства биогенного амина (гистидин, триптофан, тирозин).

ДОЗИРОВКА И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Дозировка: от 20 до 30 г/гл ;

Примечание : в качестве рекомендации 20 г/гл NATUFERM содержит 5 ч./млн. усвояемого азота.

1. Разбавьте смесь NATUFERM в 10 объемах сусла и перемешайте;
2. Добавьте в вино в течение первой трети спиртового брожения до того, как плотность достигнет 1060, закачайте после инокуляции со штаммом, вырабатывающим высокий уровень эфиров.

Не добавляйте одновременно с солями аммония. Дрожжи предпочтительно взаимодействуют с солями аммония и не будут использовать аминокислоты, содержащиеся в смеси NATUFERM. Добавлять усвояемый азот следует после того, как плотность достигнет показателя 1060.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

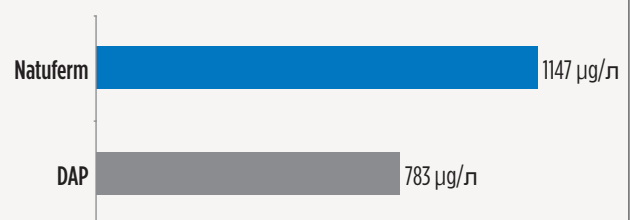
- 1 кг: многослойная ламинированная упаковка ;
- 10 кг: герметичный пластиковый мешок-вкладыш ;
- Хранить в сухом прохладном месте (5 – 15 °C).

Рецептура наших продуктов основана на тщательно отобранных дрожжевых фракциях. Применяемая эксклюзивная технология сушки позволяет производить микрогранулы, без образования комков. Для растворения нашего продукта в жидкости требуется лишь несколько секунд. Это делает продукт лёгким в использовании, экономит время и достигается однородное смешивание.



Рецептура наших продуктов основана на тщательно отобранных дрожжевых фракциях. Применяемая эксклюзивная технология сушки позволяет производить микрогранулы, без образования комков. Для растворения нашего продукта в жидкости требуется лишь несколько секунд. Это делает продукт лёгким в использовании, экономит время и достигается однородное смешивание.

Общее содержание эфиров (µг/л)



Общее содержание эфиров, полученных в результате спиртового брожения с добавлением и без добавления 20 г/гл смеси Natuferm – Asti 2012.

Особое внимание уделено достоверности информации, содержащейся в данном документе. Однако, в виду того, что мы не контролируем конкретные условия использования и фактическое применение продукта, мы не гарантируем и не несем ответственности за результат, полученный при использовании продукта конечным потребителем. Потребитель несет ответственность за определение пригодности и правового статуса, в отношении продукции нашей компании.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

ДИСТРИБЬЮТОР: