

HEFENÄHRSTOFF FÜR ERHÖHTE AROMAPRODUKTION IN WEISS- UND ROSÉWEIN

Natuferm® Bright ist ein Hefeautolysat. Es ist reich an Aminosäuren (Aromavorstufen), welche eine wichtige Rolle bei der Freisetzung von Thiolen durch die Hefen während der Gärung spielen. Durch seinen hohen Ergosterolgehalt – essentiell für die Zellfunktion der Hefe – ist **Natuferm Bright** gut geeignet für extreme Gärbedingungen.

EIGENSCHAFTEN

- Unterstützt die Freisetzung aromatischer Thiole und Ester
- Erhält die Fähigkeit der Hefe Zucker zu vergären
- Korrigiert den Nährstoffmangel
- Sichert eine schnelle Hefepopulationsentwicklung
- Verhindert aromatische Fehlentwicklungen durch eine schnelle Endvergärung
- Getrocknetes, mikrogranuliertes Produkt, leicht löslich

ZUSAMMENSETZUNG UND FORM

- 100% *Saccharomyces cerevisiae*-Hefeautolysat
- Reich an Aminosäuren
- Reich an Spurenelementen
- Reich an Ergosterol

DOSAGE UND ANWENDUNG

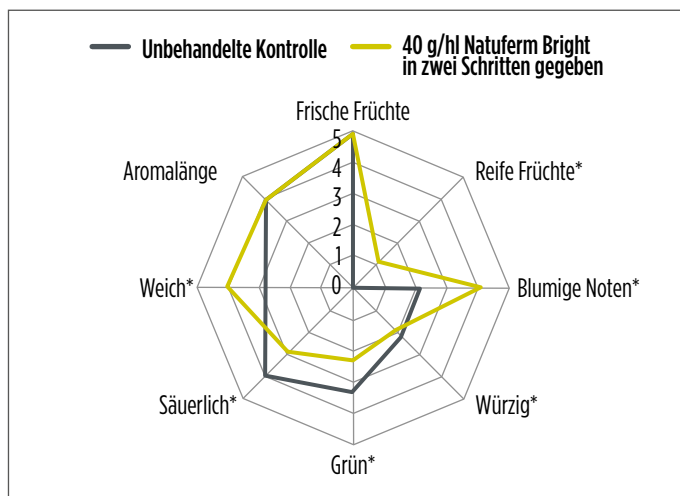
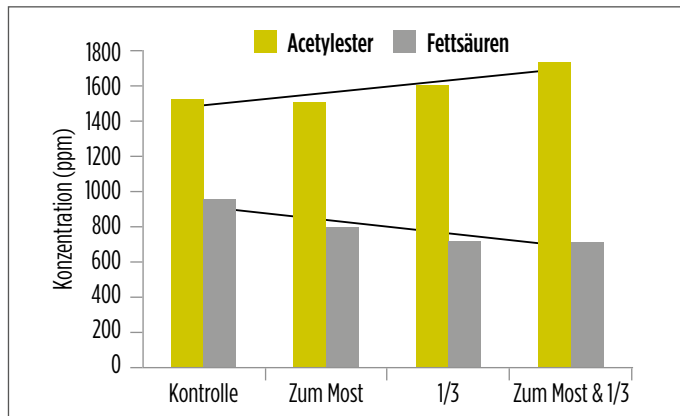
- Dose: 30-40g/h
 - **Anwendungszeitpunkt:** **Natuferm Bright** in zwei Schritten hinzuzufügen, die erste Anwendung bei der Hefeinsaat und die zweite nach einem 1/3 der alkoholischen Gärung (rel. Dichte < 1060, bzw. < 60 °Ö)
 - **Anwendung:** **Natuferm Bright** in der 10fachen Menge Most lösen. Eine zweimalige Zugabe von **Natuferm Bright** – zum Start und nach einem Drittel der Gärung – macht die Weine signifikant fruchtiger und reduziert darüber hinaus kurzkettiger Fettsäuren, welche Fruchtaromen maskieren.
- Weine, denen zweimal **Natuferm Bright** dosiert wurde schmecken intensiver und fruchtiger.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 1kg-Packung hermetisch verschlossenes Mehrschichtlaminat
- 10 kg Aluminiumbeutel im Karton
- Kühl und trocken lagern (5-15 °C).

Im Falle eines gravierenden Nährstoffmangels empfehlen wir eine zusätzliche Gabe von 20 g/hl Maxaferm am Ende des ersten Drittels der Gärung.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.



Versuch bei einem Chardonnay (12% vol., YAN 150 mg/l, Gärung bei 15 °C) – Vergleich zwischen der unbehandelten Kontrolle und der zweimaligen Zugabe von 40 g/hl Natuferm Bright (zum Anfang und nach einem Drittel der Gärung) – 8 Verkoster – * signifikanter Unterschied – VITEC, Spanien 2017.



Oenobrand formuliert seine Produkte aus Reinzuchthefer, getrocknet mit ausgewählten Technologien. Besonderes Augenmerk wird auf mikrogranulierte Produkten gelegt, die nicht verklumpen. Ihr komplettes Auflösen ist innerhalb weniger Sekunden erreicht.

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

VERTRIEB DURCH: