

NATUferm

Nutriment de fermentation alcoolique composé à 100% de levures inactivées riches en azote organique et en oligoéléments.

Natuferm est un nutriment pour levures, spécifique des premières phases de la fermentation alcoolique. Sa grande richesse en oligo-éléments et en azote sous forme d'acides aminés directement assimilables favorise une population de levures saines. Avec une bonne gestion des conditions de fermentation (turbidité et température), Natuferm permet une augmentation de la production d'esters fermentaires aromatiques. Natuferm est un outil de pilotage précis des fermentations en fonction des besoins et objectifs de chaque cuvée ou de chaque millésime. Avec Natuferm, l'œnologue pourra dès le début de la fermentation ajouter l'azote organique sous forme d'acides aminés libres et peptidiques ainsi que de la thiamine selon les besoins, puis, après 2 à 3 jours si nécessaire compléter avec des sels d'ammonium. Natuferm est très facilement dispersable dans l'eau et dans le moût. Cette propriété unique rend son utilisation très simple. Sa composition favorise l'efficacité fermentaire et contribue activement à l'obtention de vins de grande qualité aromatique et analytique.

COMPOSITION ET FORMULATION

Levure inactivée 100%

- Riche en acides aminés libres et oligoéléments
- Naturellement pauvre en acides aminés indésirables (histidine, tryptophane, tyrosine) précurseurs des amines biogènes
- Forme micro granulée qui permet une excellente dispersion et évite la formation de grumeaux.



PROPRIETES

- Permet une nutrition adaptée aux conditions de chaque cuvée
- Apporte les éléments nutritifs nécessaires à la levure pour une bonne activité fermentaire
- Favorise la production d'esters fermentaires
- Augmente la viabilité des levures en fin de fermentation
- Améliore la qualité du vin

MODE D'EMPLOI

- Diluer Natuferm dans 10 volumes d'eau et mélanger
- Incorporer par remontage au moût à fermenter préalablementensemencé avec la souche de levure sélectionnée.

Note : Pour une production accrue d'arômes fermentaires sélectionner une souche productrice d'esters

- Ajouter le plus tôt possible au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique avant une densité de 1060

Attention : Pour faciliter l'assimilation par la levure des acides aminés apportés par Natuferm, éviter l'addition simultanée de sels d'ammonium tels que le DAP. En effet les levures consomment préférentiellement la source d'azote la plus simple. Les apports de DAP doivent donc être différés de 2 à 3 jours.

Pour une consommation complète de Natuferm, son ajout est indiqué seulement pendant la première phase de la fermentation alcoolique. Lorsque la teneur en éthanol augmente, les levures ne sont plus en mesure d'assimiler les acides aminés. Un ajout tardif peut conduire à la présence dans le vin d'acides aminés résiduels pouvant être à l'origine de la formation d'amines biogènes.

DOSE

- Dose d'emploi : 20 à 30 g/hl
- A titre indicatif une dose d'emploi de 10 g/hl apporte 4 ppm d'azote assimilable sous forme organique.

EMBALLAGE ET CONSERVATION

- Sacs hermétiques de 1 kg. L'emballage de Natuferm a été spécialement conçu pour préserver le produit de l'oxydation et de l'adsorption de molécules potentiellement contaminantes pour le vin (anisoles...)
- Conserver dans un endroit frais et sec (5 à 15°C)

Fabriqué en Hollande. Un produit DSM Food Specialties.