

## NUTRIENTE DE LEVEDURAS

**Natuferm® Pure** é uma fonte de azoto orgânico feito a partir de leveduras autolisadas e que é especialmente adequado nos casos de carência azotada e/ou elevado grau alcoólico. Esta riqueza em nutrientes favorece a multiplicação das leveduras e a rápida finalização das fermentações, preservando a tipicidade aromática das castas. **Natuferm Pure** permite à levedura uma maior produção de ésteres fermentativos aromáticos.

### PROPRIEDADES

- Assegura uma fermentação alcoólica regular e completa.
- Assegura a resistência das leveduras em caso de deficiência azotada e/ou mostos com elevado teor alcoólico.
- Contribui para a biossíntese de ésteres aromáticos.
- Preserva a tipicidade aromática das castas.

### COMPOSIÇÃO

- 100% leveduras autolisadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Rico em aminoácidos
- Rico em oligoelementos
- Naturalmente pobre em aminoácidos precursores de amins biogénicas.

### DOSAGEM E INSTRUÇÕES

- **Dose de utilização:** 20 a 40 g/hL, dependendo do azoto inicial assimilável (YAN) e/ou do potencial teor alcoólico do mosto.
- **Natuferm Pure** é adicionado no primeiro terço da fermentação alcoólica (densidade > 1060), através de remontagem.

Não adicionar simultaneamente sais de amónio – as leveduras têm uma preferência por sais de amónio e, sendo assim, não iriam utilizar os nutrientes orgânicos fornecidos pelo **Natuferm Pure**. A adição de azoto inorgânico deve ser efetuada à densidade < 1060.

- Antes da adição, homogeneizar o **Natuferm Pure** em 10 vezes o seu peso em mosto.

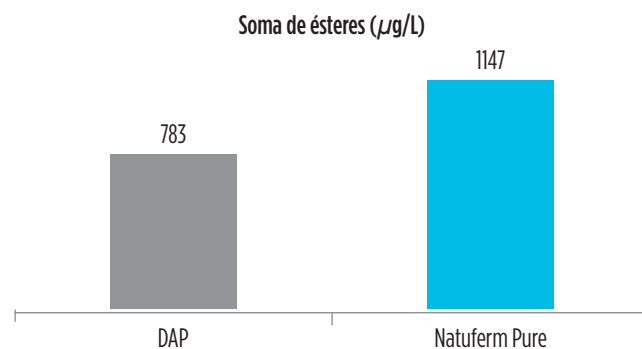
### EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

- 1 Kg: sacos laminados multicamada hermeticamente fechados
- 10 Kg: saco individual de alumínio embalado em caixa de cartão
- Deve ser conservado num local fresco e seco (5-15 °C).

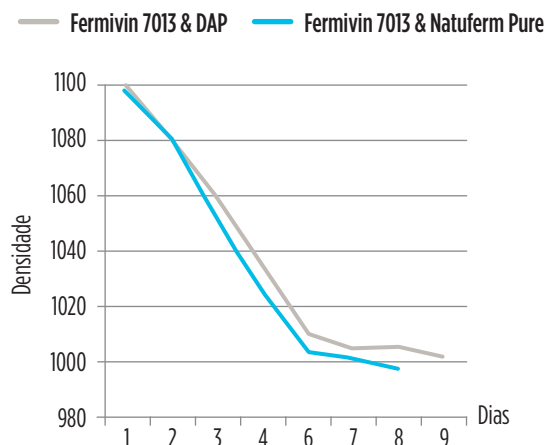
Uma particular atenção tem sido tomada para assegurar a exatidão da informação apresentada neste documento. Dado que as condições específicas de utilização e aplicação por parte do utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem assumimos qualquer tipo de responsabilidade em relação aos resultados que o utilizador possa obter. O utilizador assume a responsabilidade de determinar a adequada utilização e a condição jurídica de utilização prevista para os nossos produtos.

### 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



Soma dos ésteres produzidos através da fermentação alcoólica com e sem a utilização de **Natuferm Pure** a 20 g/hL - Asti 2012.



Cinéticas fermentativas de um mosto de Syrah (em fase líquida, NTU 328, pH 3,72, Nass 188 mg/L) - **Natuferm Pure** e **DAP** adicionados à densidade - 10 pontos - **DAP** a 8 mg/L de YAN vs. **Natuferm Pure** 2,5 mg/L de YAN.



A Oenobands formula os seus produtos a partir de derivados de leveduras selecionadas e secas por tecnologias exclusivas. Isto garante uma elevada capacidade de dispersão rápida e sem formação de grumos.

DISTRIBUÍDO POR:  
www.afreitasvilar.com  
geral.lisboa@afreitasvilar.com



A. FREITAS VILAR