



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Natuferm Fruity

## ÉLESZTŐTÁPANYAG A GYÜMÖLCSÖSSÉGÉRT ÉS AZ AROMASTABILITÁSÉRT

Cikkszám: G 435

### Termékleírás

A Natuferm® Fruity egy autolizált élesztő, amelyet magas aminosavtartalma miatt választottak ki. Ezek az aminosavak az alkoholos erjedés során keletkező, aromát meghatározó észterek előanyagai. A termék ergoszterol-tartalma további előnyt jelent, mivel a lipidek elengedhetetlenek az élesztősejtek membránjának védelméhez, valamint az aminosavak felvételéhez, ami az észterek képződéséhez szükséges.

#### Tulajdonságok

- Szerves nitrogénforrást biztosít, amely az élesztők számára hatékony YAN (élesztő által felvehető nitrogén), és hozzájárul a sikeres erjedéshez.
- Gazdag ergoszterolban, amely elősegíti a sejthártyák folyékonyságának és működőképességének fenntartását egészen az erjedés végéig.
- Természetesen gazdag vitaminokban.
- Természetes forrása a gyümölcsös aromákhoz kapcsolódó észterek előanyagainak, az aminosavaknak.
- Segít megőrizni a PDMS mennyiségét (függ a használt élesztőtörzstől), ezáltal hozzájárul a gyümölcsösség fenntartásához, valamint a borok érési aromájának minőségi kialakításához.
- Támogatja az erjedést és segít elkerülni a kedvezőtlen, reduktív aromák kialakulását.
- Könnyen kezelhető termék.

### Alkalmazás

- Ajánlott adag: 20–40 g/hl
- Alkalmazás ideje: az alkoholos erjedés kezdetén, az élesztő beoltásával egy időben
- Használat: A Natuferm Fruity-t tízszeres mennyiségű vízben vagy mustban kell feloldani

### Hatásmechanizmus

100%-ban Saccharomyces cerevisiae élesztő-autolizátum.

### Tárolási tanácsok

Hűvös (5–15 °C) és száraz helyen.

### Kiszerezés

- 1 kg
- 10 kg kiszerezés

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)

Kővár Magyarország  
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.  
Telefon: (+36) 70-324-8568  
E-mail: [info@keller-mannheim.hu](mailto:info@keller-mannheim.hu)

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.