



O'BERRY

El aroma aumenta!

Gracias a la colaboración entre Lallemand y el ICV se ha desarrollado una nueva familia de **productos de nutrición** para ayudarte a alcanzar los objetivos de vino a nivel sensorial. Gracias a O'Berry®, desarrollado para apoyar los objetivos de “**fruta y fresca**” en procesos de elaboración de vinos tintos y rosados, puedes utilizar ahora la nutrición más adaptada a tus objetivos.

¿Por qué elegir O'Berry®?

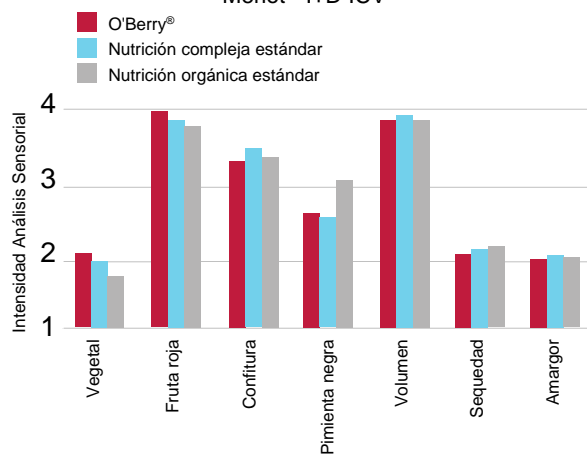
• Para alcanzar más fácilmente los perfiles “fresco, frutado”

- > La composición única de O'Berry® provee a la levadura de una fuente de nitrógeno **totalmente orgánica** que es fácilmente asimilable y testada para **promover la expresión aromática “frutada” de tu vino**.
- > **Añadido a 1/3 de la fermentación alcohólica**, O'Berry® aporta aminoácidos en el momento ideal para la levadura y maximizar la producción de estos compuestos aromáticos.
- > O'Berry® promueve mayor **esterificación de ciertos compuestos** en moléculas aromáticas que una adición de nitrógeno mineral.
- > Con una liberación suave y progresiva de aminoácidos y pequeños péptidos, O'Berry® reduce la producción de compuestos azufrados negativos durante la fermentación alcohólica: así **limita desviaciones organolépticas**, que pueden enmascarar atributos positivos de tus uvas.

• Para salvaguardar tus fermentaciones

- > Para mostos con una **deficiencia en nitrógeno ligera o moderada**, O'Berry® ayuda a asegurar una **fermentación completa**, incluso bajo condiciones difíciles si uno controla los otros elementos (temperatura, etc.).
- > El nitrógeno orgánico liberado por O'Berry® es asimilado de forma **más lenta y continua** por la levadura que el nitrógeno de origen mineral (DAP, etc.), entonces asegurando un consumo de nitrógeno equilibrado y en el momento más eficiente para la actividad fermentativa, mientras limita los riesgos de un repentino aumento de temperatura. O'Berry® libera principalmente pequeños péptidos y aporta factores de resistencia al estrés.

Efectos de O'Berry®
Merlot - I+D ICV



• Para controlar la calidad de tus productos

- > **100% orgánico**, O'Berry® puede utilizarse para elaborar vinos en conformidad con el NOP.
- > Trazabilidad de fabricación garantizada por su productor, Lallemmand.
- > La disolución rápida y directa en el mosto facilita su uso.

O'Berry® es también:

• Una garantía de un suplemento en nitrógeno 100% orgánico, de confianza y eficiente

- > Seleccionado y testado por el equipo de Investigación y Desarrollo del Grupo ICV, con más de 30 años de experiencia en el control de fermentación.
- > Producido acorde a un proceso exclusivo, secado y empaquetado por Lallemmand.

• La elección de un producto natural que es completamente conforme:

- > Procedente exclusivamente de *Saccharomyces cerevisiae* enológicas naturales que no han sufrido ninguna manipulación genética.
- > Cumple con las especificaciones técnicas de la OIV.

• Presentación:

- > Dosis para 25 hL (bolsas de 1kg) con una vida útil de 4 años.

Recomendaciones de uso

Basado en ensayos llevados a cabo por el ICV y Lallemmand, recomendamos la **adición de O'Berry® en una adición única de al menos 40g/hl a 1/3 de la fermentación alcohólica**. Si la dosis resulta insuficiente para cubrir la deficiencia en nitrógeno, suplementar con Nutrient Vit™ Blanc (para rosado) o Nutrient Vit™ (para tinto) entre 1/3 y 1/2 de la FA.



¿Sabías qué?

Los aminoácidos en el mosto, como los que aporta O'Berry® son utilizados por la biomasa de levadura para renovar su pool interno de compuestos nitrogenados. O'Berry® promueve la producción de proteínas (estructurales y con actividad enzimática) junto con la de compuestos aromáticos.

