

O'BERRY™

La fuente de nitrógeno orgánico

DESCRIPCIÓN

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.

VENTAJAS Y RESULTADOS

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.

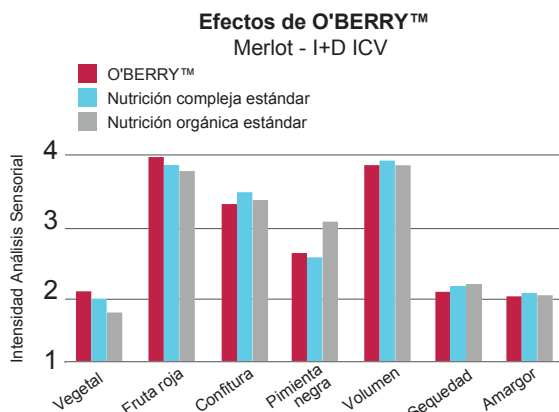
O'BERRY™ libera principalmente pequeños péptidos y aporta factores de resistencia al estrés.

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 Lallemand.

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.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: sobre de 1 kg por 25 hL.

- Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y añadir al mosto durante la fermentación alcohólica.
- Basado en ensayos llevados a cabo por el ICV y Lallemand, 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.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de 1kg
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Octubre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.