

la

Solutions for wine making



Natur'Fine et Natur'Fine Prestige

Preparaciones específicas de cortezas de levaduras y enzimas pectolíticas purificadas

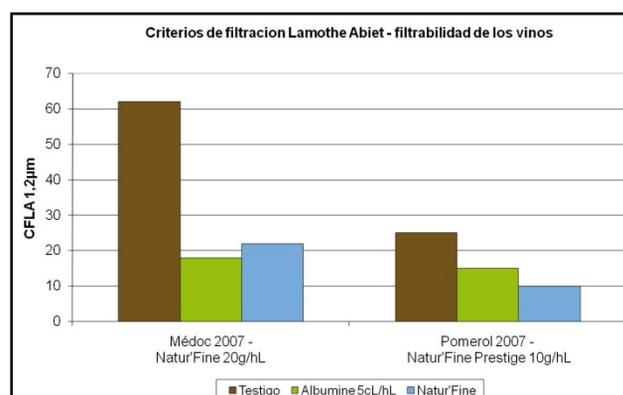
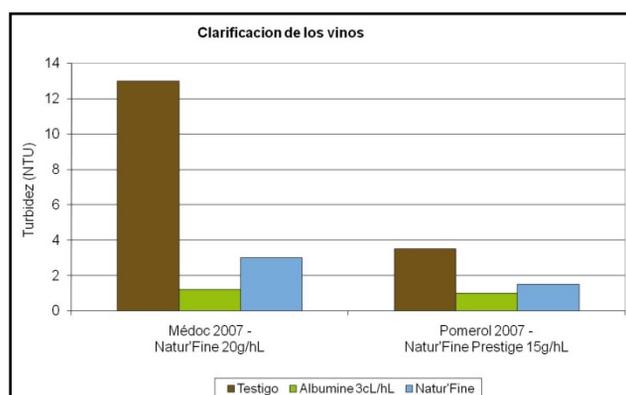
Estos productos 100% naturales y sin alérgenos están destinados a la clarificación de vino tinto y vino blanco de gran calidad. Estas preparaciones que asocian cortezas de levaduras y enzimas purificadas de clarificación liberan y luego eliminan por sedimentación las sustancias constitutivas del turbio y los elementos indeseables del vino. Las calidades intrínsecas del vino se mejoran. El vino es considerado más neto, límpido, más redondo y armonioso. Los excesos de tanicidad de los vinos tintos son atenuados y comprobamos una mejor estabilidad del color.

INTERÉS ENOLÓGICO

> **Aplicación:** clarificación de vinos

> **Utilización en tintos:**

Medimos la filtrabilidad y el estado coloidal del vino con el CFLA (criterio de filtración de Lamothe-Abiet) y el aspecto visual del vino gracias a la turbidez. Los vinos testigos muestran malos valores de CFLA (> 20) y una turbidez insuficiente (>3NTU). Los tratamientos con Natur'Fine disminuye claramente el CFLA por debajo de 20 y la turbidez por debajo de 3. Natur'Fine et Natur'Fine Prestige mejoran el aspecto visual y la filtrabilidad del vino y permiten evitar filtraciones traumáticas durante la preparación del embotellado.





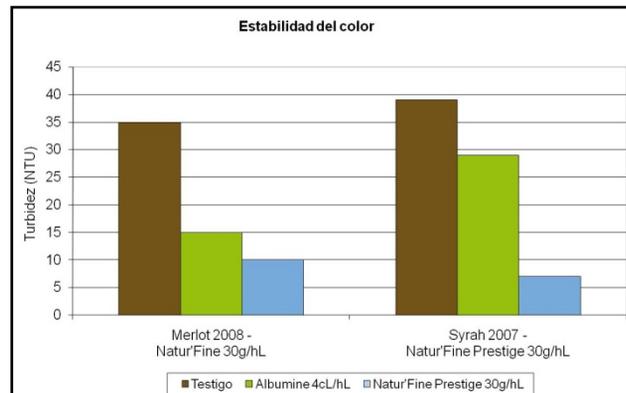
Solutions for wine making



Natur'Fine et Natur'Fine Prestige

> Estabilización del color :

Natur'Fine Prestige y Natur'Fine permiten obtener una buena estabilización de la materia colorante. (Test de la estabilización de la materia colorante: Objetivo Δ NTU < 10)



> Mejora la estabilidad microbiológica:

Observamos una disminución significativa de las poblaciones de microorganismos por la clarificación

Pinot Noir 2007	Población Brettanomyces	Médoc 2007	Población Brettanomyces
Testigo	2.10E3 UFC/mL	Vino después de trasiego Albumine	1 UFC/10 mL
Clara de huevo	5.10E1 UFC/mL	Vino después de trasiego Natur'Fine	1 UFC/10 mL
Natur'Fine Prestige	1 UFC/10 mL	Lías Albúmina	2.1.10E3 UFC/mL
		Lías Natur'Fine	1,7.10E3 UFC/mL

> **Cata:** los catadores son unánimes, Natur'Fine y Natur'Fine Prestige mejoran de manera significativa las calidades organolépticas del vino aportándoles fineza aromática y redondez.

> Utilización en blanco

Natur'Fine Prestige es un producto de tratamiento para los grandes vinos blancos. Utilizado entre 5 y 10g/hL, permite eliminar sustancias indeseables y aportar redondez en boca.

DOSIS DE EMPLEO

> 10 a 30 g / hl (Dosis máxima legal en Europa: 40g/hL)

Las dosis se definirán siguiendo el consejo de su enólogo o según las pruebas de laboratorio

MODO DE EMPLEO

> Disolver Natur'Fine en 5 a 10 veces su peso en agua. Una vez incorporado, homogeneizar con un remontado en los depósitos o con un bâtonnage en bodega.

ENVASE

> Bolsa de 1 kg en caja de 10kg.

CONSERVACIÓN

> Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco y seco. Usar inmediatamente después de abrir.

