

NUTRIENTE

# Natur'Soft®



Natur'Soft® es una formulación pura de autolisados de levadura, utilizada durante la fermentación para revelar y preservar los aromas afrutados, disimular el carácter vegetal, aportar redondez y estabilizar el color de los vinos tintos.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Preparación específica de autolisados de levaduras.
- ◆ **Interés enológico:** Natur'Soft® proporciona autolisados de levaduras que se pueden combinar con los antocianos, lo cual permite **estabilizar la materia colorante** de los vinos tintos. Estos compuestos también contribuyen al **recubrimiento de los taninos**, lo que ayuda a dar redondez, **volumen** en boca y disminuir el carácter vegetal.

Este doble efecto de Natur'Soft® permite una mejora significativa en la **calidad organoléptica** de los vinos tintos.



## MODO DE EMPLEO

- ◆ Utilizar durante la fermentación alcohólica. **Reglamentación UE: autorizado únicamente sobre uvas y mostos en fermentación.** Disolver Natur'Soft en 5 veces su peso en mosto. Incorporar al principio de la fermentación y homogeneizar con un remontado.
- ◆ **Dosis de empleo :** 30 g/hL.

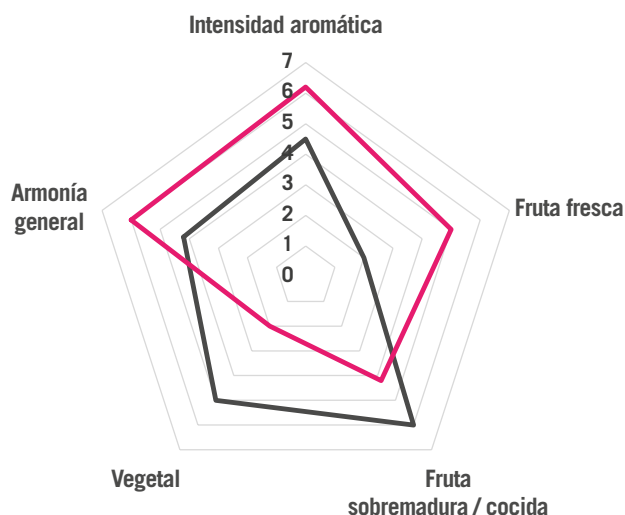
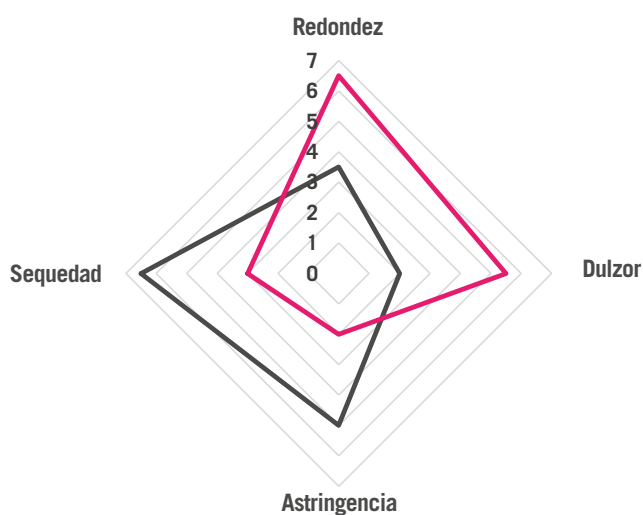


## RESULTADOS DE PRUEBA

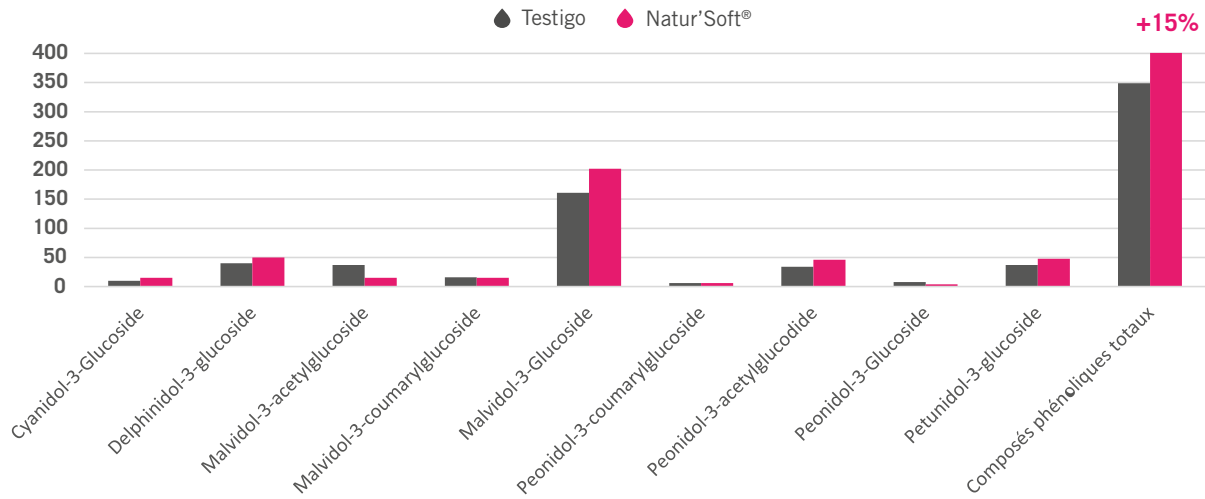
### 1. SENSACIÓN EN BOCA (IZQUIERDA) Y PERFIL OLFATIVO (DERECHA)

Merlot, 3 meses después del final de la FML

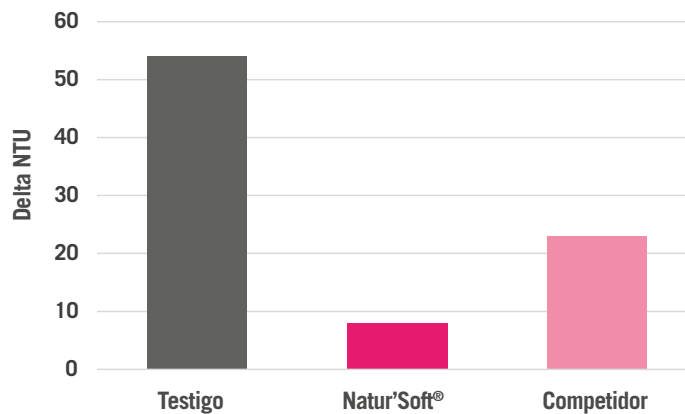
◆ Testigo ◆ Natur'Soft®



## 2. COMPUESTOS FENÓLICOS



## 3. ESTABILIDAD DE LA MATERIA COLORANTE



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Polvo beige
- **Solubilidad:** < 80 %

### MICROBIOLÓGICAS

- **Levaduras revivificables:** ≤ 10<sup>2</sup> UFC/g
- **Mohos:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Salmonelas:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Estafilococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Nitrógeno total en N:** < 12 %
- **Nitrógeno amoniacal en N:** < 0,5 %
- **Nitrógeno orgánico en N:** < 12 %
- **Ácidos aminos en N:** entre 1,9 y 3,7%
- **Humedad :** < 7 %

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg y de 5 kg (cartón de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/17-02-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM