

CHIARIFICANTI

Natur'Fine® Prestige



Natur'Fine® Prestige è un agente di chiarifica naturale che migliora le caratteristiche organolettiche dei mosti e dei vini bianchi, rosati e rossi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Preparato specifico di lieviti inattivati e di enzimi pectolitici purificati (*Aspergillus niger*).
- ◆ **Interesse enologico:** Natur'Fine® Prestige, proviene dal lievito, permette la **chiarifica** e il **miglioramento delle caratteristiche organolettiche** dei vini bianchi o rossi eliminando i tannini sgradevoli e apportando **rotondità** in bocca.
Utilizzato in rosso, il collaggio con Natur'Fine® Prestige permette di ottenere una buona stabilizzazione della materia colorante.



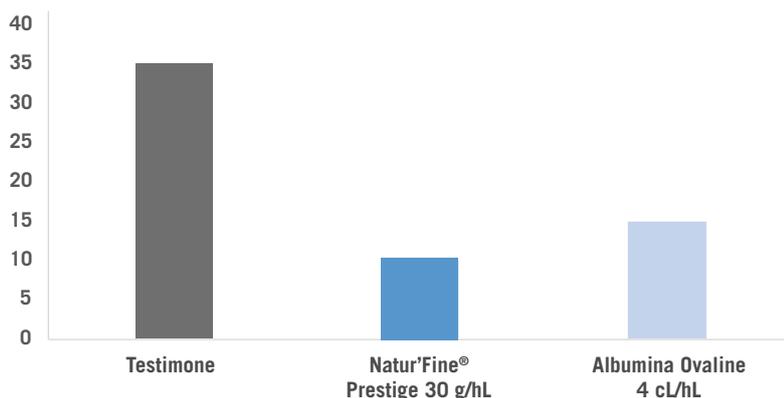
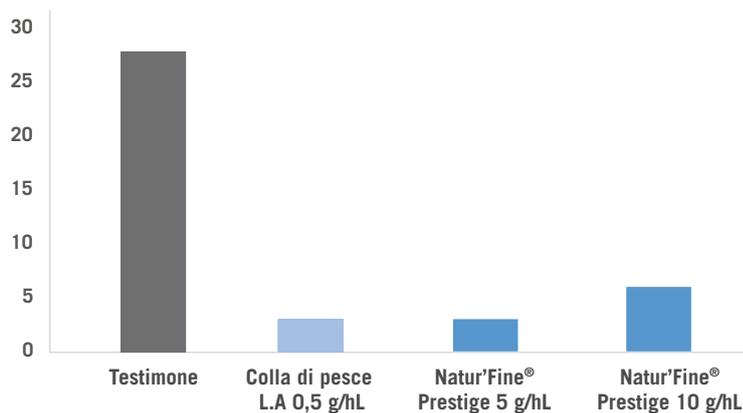
ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Diluire in 5 a 10 volte il suo peso in acqua. Dopo incorporazione, omogeneizzare con un rimontaggio nel caso di serbatoi o con batonnage nelle botti.
- ◆ **Dosi:** da 5 a 40 g/hL.
Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo.



RISULTATI DI PROVE

1. TORBIDITÀ VINO BIANCO (NTU) Sauvignon, Sancerre 2007



2. STABILITÀ DELLA MATERIA COLORANTE (ΔNTU) Vino rosso di Gers



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige chiaro

MICROBIOLOGICHE

- **Coliformi:** $< 10^2$ UFC/g
- **Escherichia coli:** Assenza/g
- **Stafilococchi:** Assenza/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Lieviti:** $< 10^2$ UFC / g
- **Batteri lattici:** $< 10^3$ UFC / g
- **Batteri acetici:** $< 10^3$ UFC / g
- **Muffa:** $< 10^3$ UFC / g

CHIMICHE

- **Umidità:** $< 8 \%$
- **Azoto totale in N:** $< 10 \%$

LIMITI

- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Piombo:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartoni da 10 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/28-10-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

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