

Natur'Fine® Prestige



Natur'Fine® Prestige est un produit de collage 100% naturel dédié aux vins rouges et aux vins blancs de grande qualité.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation spécifique de levures inactivées et d'enzymes pectolytiques purifiées (obtenues à partir d'*Aspergillus niger*).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Natur'Fine® Prestige, issu de la levure, permet la **clarification** et l'**amélioration des caractéristiques organoleptiques** des vins blancs et rouges en éliminant les tanins désagréables et en apportant de la **rondeur en bouche**. Utilisé en rouge, le collage avec Natur'Fine® Prestige permet d'obtenir une bonne stabilisation de la matière colorante.

100% naturelle, utilisable en Bio et compatible Vegan, Natur'Fine® Prestige offre une alternative durable et performante aux colles traditionnelles à base de protéines d'origine animale.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre Natur'Fine® Prestige dans 5 à 10 fois son poids en eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques.

- ◆ **Dose d'emploi** : 5 à 40 g/hL.

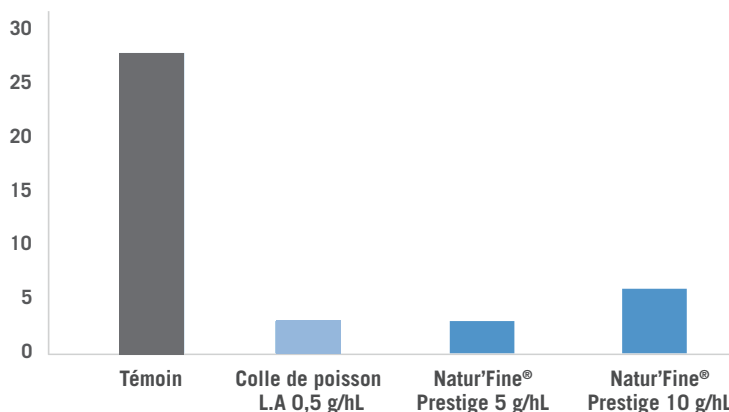
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



RÉSULTATS D'ESSAI

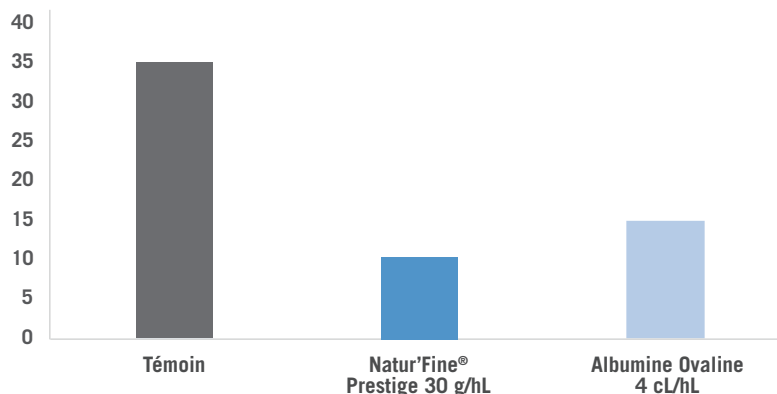
1. TURBIDITÉ VIN BLANC (NTU)

Sauvignon, Sancerre 2007



2. STABILITÉ DE LA MATIÈRE COLORANTE (Δ NTU)

Vin rouge du Gers





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre beige claire
- **Activité enzymatique** : 250 PGNU/g

MICROBIOLOGIQUES

- **Coliformes** : $< 10^2$ UFC/g
- **Escherichia coli** : Absence/g
- **Staphylocoques** : Absence/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Bactéries lactiques** : $< 10^3$ UFC / g
- **Bactéries acétiques** : $< 10^3$ UFC / g

CHIMIQUES

- **Humidité** : $< 8 \%$

LIMITES

- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 3 mg/kg
- **Mercure** : < 1 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LC/23-07-2026. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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