

Natur'Soft®



Natur'Soft® est une formulation pure d'autolysats de levures, utilisée en fermentation pour révéler et préserver les arômes fruités, masquer le végétal, apporter de la rondeur et stabiliser la couleur des vins rouges.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation spécifique d'autolysats de levures.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Natur'Soft® apporte des autolysats de levures capables de se combiner avec les anthocyanes, ce qui permet de **stabiliser la matière colorante** des vins rouges. Ces composés participent également à l'**enrobage des tanins**, ce qui contribue à donner de la rondeur, du **volume** en bouche et à diminuer de caractère végétal.

Ce double effet de Natur'Soft® permet une amélioration significative de la qualité organoleptique des vins rouges.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Utiliser au cours de la fermentation alcoolique (**Réglementation UE : autorisé uniquement sur raisin et moût en fermentation**). Dissoudre Natur'Soft® dans 5 fois son poids en moût. Incorporer en début de FA et homogénéiser par un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 30 g/hL.

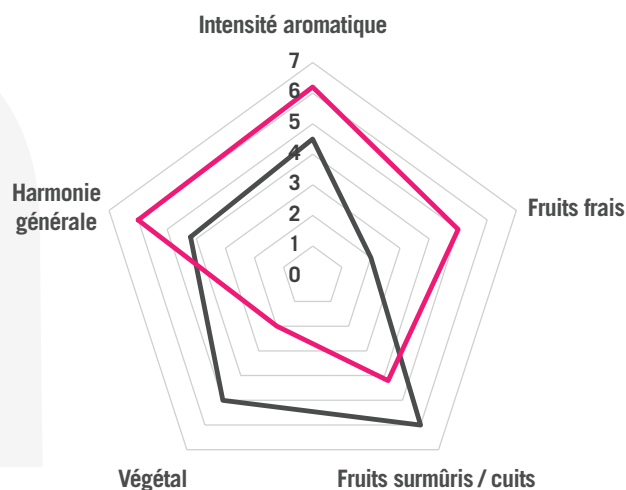
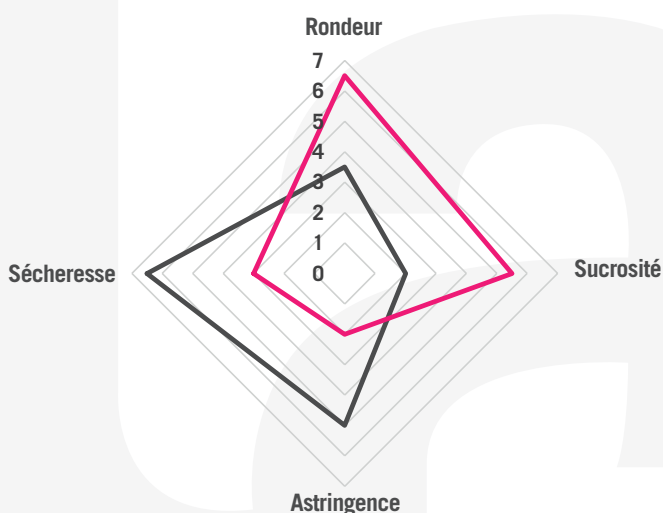


RÉSULTATS D'ESSAI

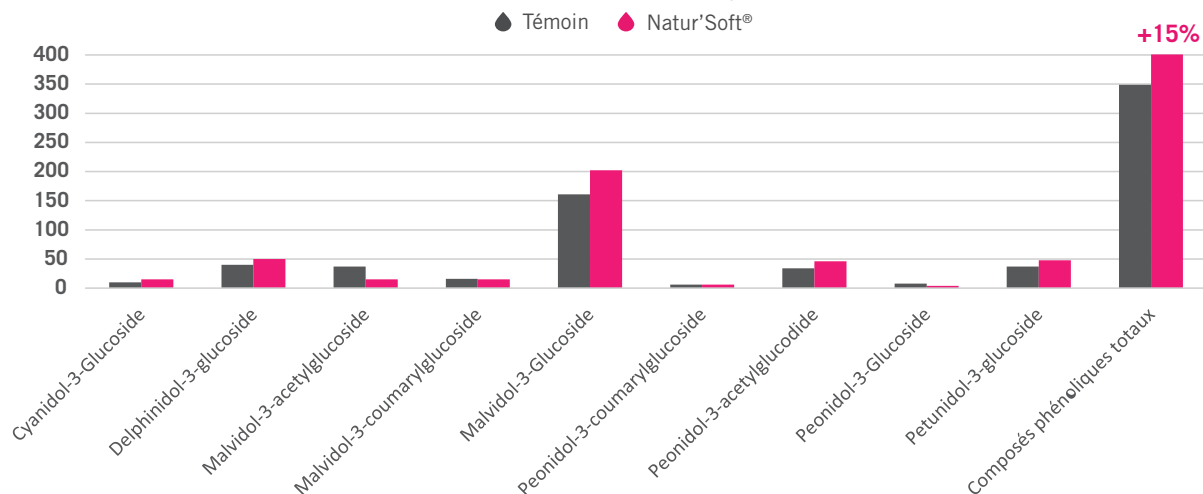
1. PERCEPTION EN BOUCHE (À GAUCHE) & PROFIL OLFACTIF (À DROITE)

Merlot, 3 mois après fin FML

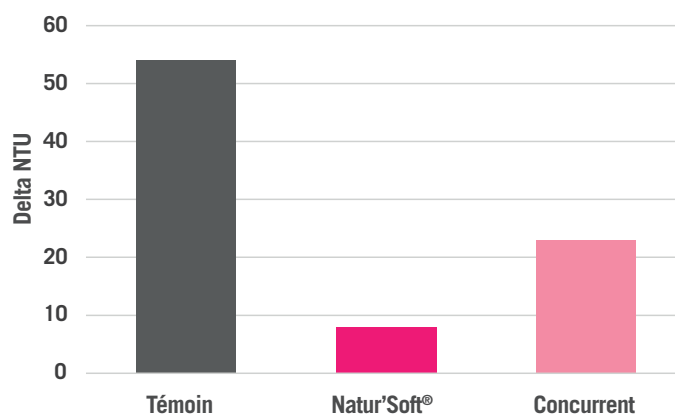
● Témoin ◆ Natur'Soft®



2. COMPOSÉS PHÉNOLIQUES



3. STABILITÉ DE LA MATIÈRE COLORANTE



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige
- Solubilité : < 80 %

MIROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : $\leq 10^2$ UFC/g
- Moisissures : < 10^3 UFC/g
- Bactéries lactiques : < 10^3 UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10^3 UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10^2 UFC/g

COMPOSITION

- Azote total en N : < 12 %
- Azote ammoniacal en N : < 0,5 %
- Azote organique en N : < 12 %
- Acides aminés en N : entre 1,9 et 3,7%
- Humidité : < 7 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg et de 5 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.

GN/03-12-2025. 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