



Natur'Soft®

Natur'Soft® è una formulazione pura di autolisati di lievito, utilizzato in fermentazione per rivelare e preservare gli aromi fruttati, mascherano le note vegetale, portano rotondità e stabilità del colore dei vini rossi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Preparazione specifica di autolisati di lieviti.
- ◆ **Interesse enologico:** Natur'Soft® apporta degli autolisati di lieviti capaci di combinarsi con gli antociani, che permette di **stabilizzare la materia colorante** dei vini rossi. Questi composti partecipano anche alla **ricopertura dei tannini**, contribuisce a dare rotondità, **volume** in bocca e diminuire il carattere vegetale.

Questo doppio effetto di Natur'Soft® permette un significativo miglioramento della qualità organolettica dei vini rossi.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Uso durante la fermentazione alcolica (**Regolamento UE: consentito solo su uve e mosto in fermentazione**). Sciogliere Natur'Soft® in 5 volte il suo peso di mosto. Incorporare all'inizio della FA e omogeneizzare con un rimontaggio.
- ◆ **Dosi** : 30 g/hL.

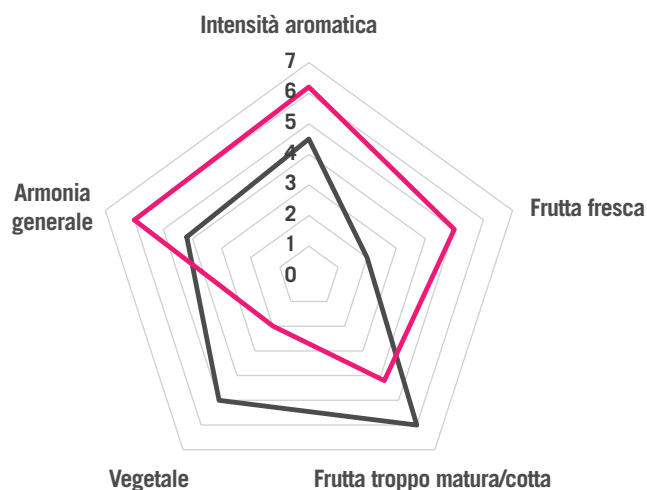
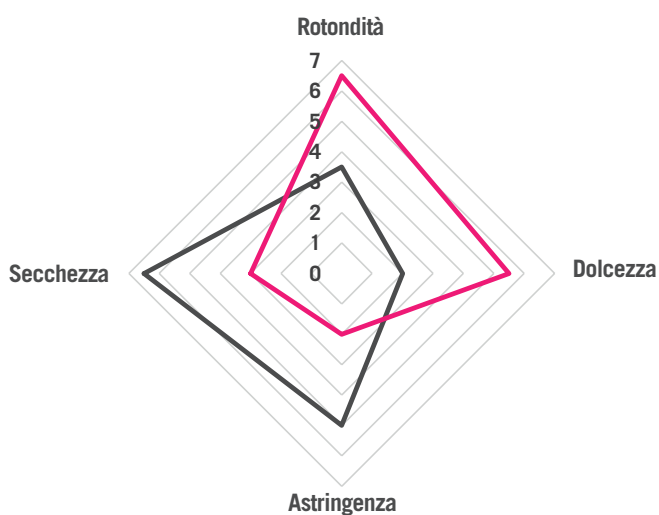


RISULTATI DI PROVE

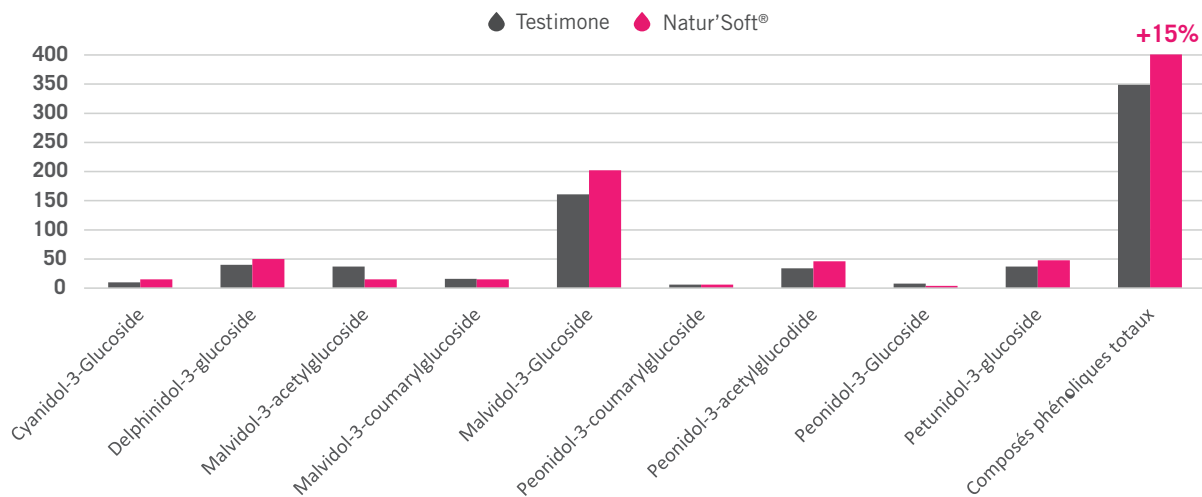
1. PERCEZIONE IN BOCCA (SINISTRA) E PROFILO OLFATTIVO (DESTRA)

Merlot, 3 mesi dopo la fine della FML

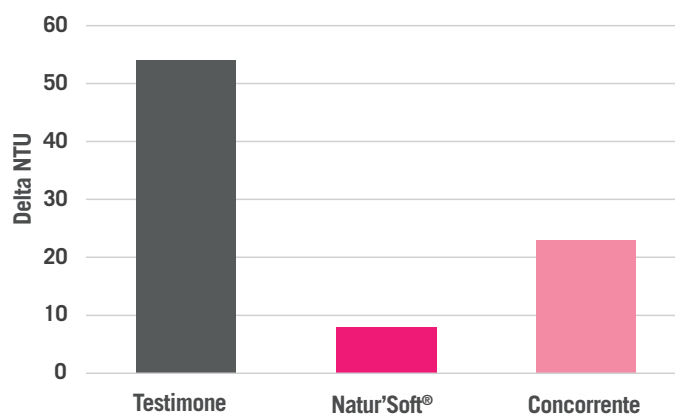
● Testimone ◆ Natur'Soft®



2. COMPOSTI FENOLICI



3. STABILITÀ DELLA MATERIA COLORANTE



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige
- **Solubilità:** < 80 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Muffa:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10^3 UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10^2 UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale in N:** < 12 %
- **Azoto ammoniacale in N:** < 0,5 %
- **Azoto organico in N:** < 12 %
- **Aminoacidi in N:** tra 1,9 e 3,7%
- **Umidità:** < 7 %

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg e da 5 kg (cartone 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.

GN/03-12-2025. 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