



Solutions for wine making



Natur'Soft

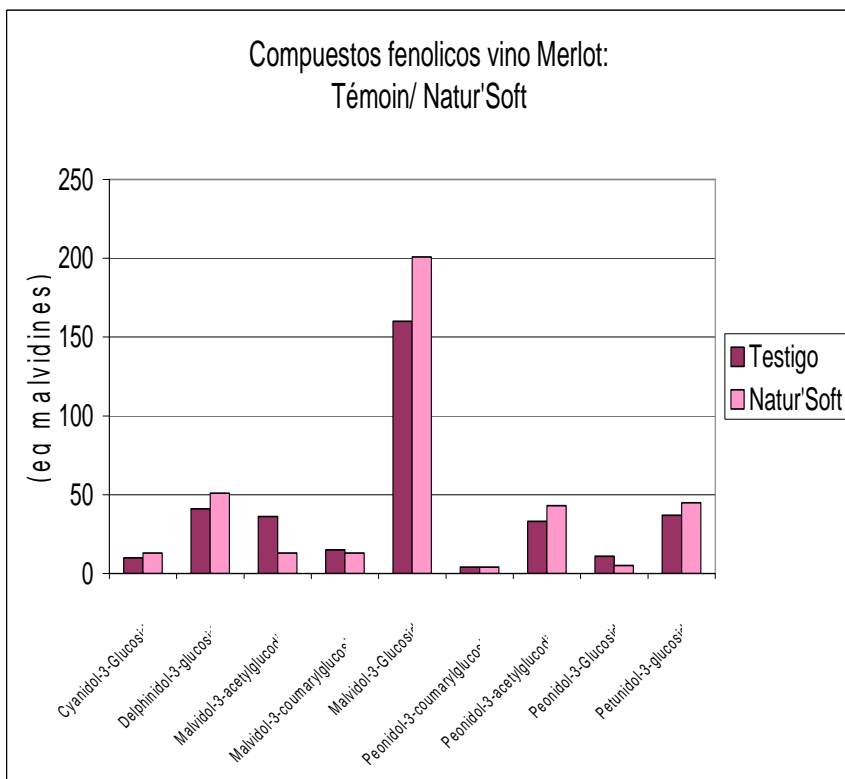
Cortezas de levaduras

Natur'Soft es una preparación específica de cortezas de levaduras rica en polisacáridos destinada a los vinos tintos de calidad. Es un producto 100% natural utilizado en fermentación para aumentar la estabilidad de los compuestos fenólicos, reducir la percepción tánica y revelar la fruta de los vinos tintos.

INTERÉS ENOLÓGICO

>Natur'Soft es un producto de la gama Natur' posicionado específicamente en la vinificación de los vinos tintos.

>estabilidad del color (resultados en merlot 2008, 3 meses después de la FML)



	Testigo	Natur'Soft
Total compuestos fenolicos (eq malvidines)	347	388
Diferencia		+ 12%

	Estabilidad del color (variación NTU)	
Testigo	62 NTU	
Natur'Soft	11.7 NTU	Mejor estabilidad del color



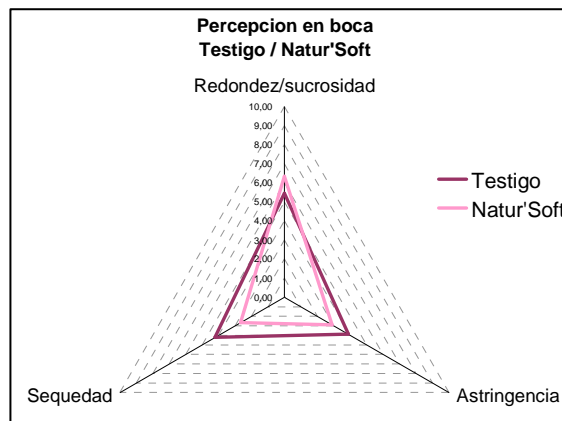


Solutions for wine making

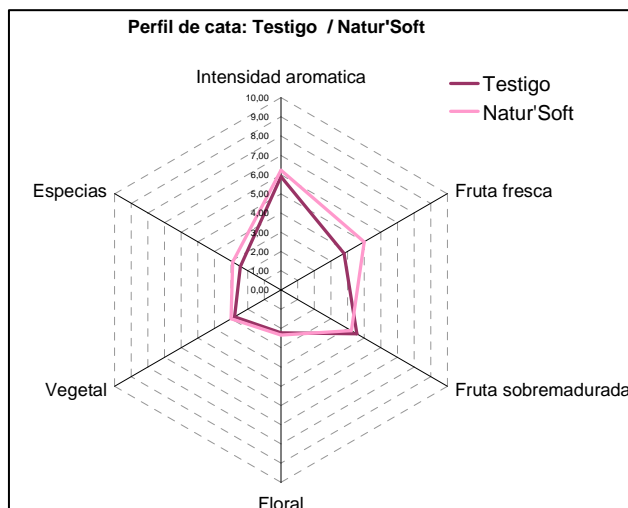


Natur'Soft

> Mejora de las calidades organolépticas (resultados en Merlot, 3 meses después de la FML)



> Revelación de la fruta



DOSIS DE EMPLEO

> 30 g/hL. Dosis máxima legal en Europa: 40g/hL.

MODO DE EMPLEO

> Disolver Natur'Soft en 5 veces su peso en mosto. Incorporar al principio de la fermentación y homogeneizar con un remontado.

ENVASE

> Bolsa de 1kg - Caja de 10 kg

CONSERVACIÓN

> Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco y seco. Usar inmediatamente después de abrir.

