



La Natur'Soft

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)

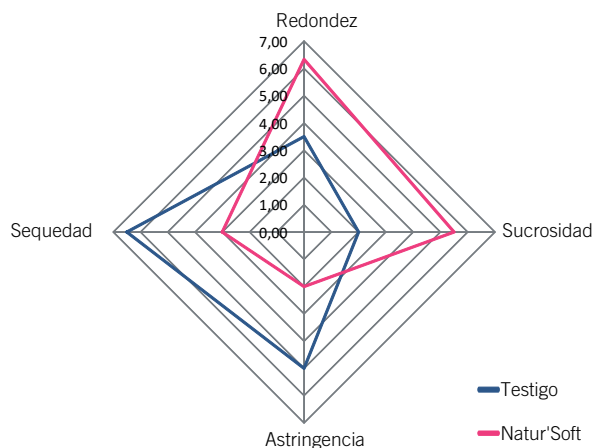
RESULTADOS DE LAS PRUEBAS



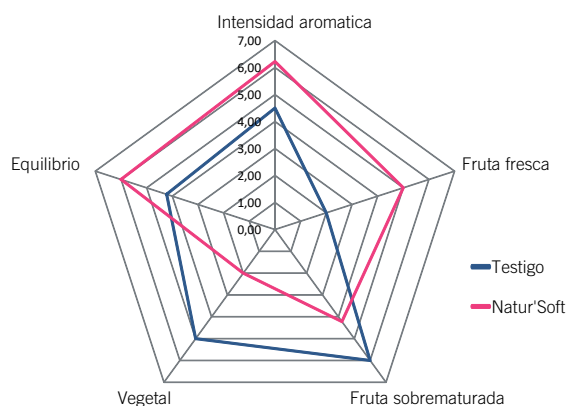
Cata comparativa

Resultados en merlot 2008, 3 meses después de la FML

Perception en boca : Testigo - Natur'Soft



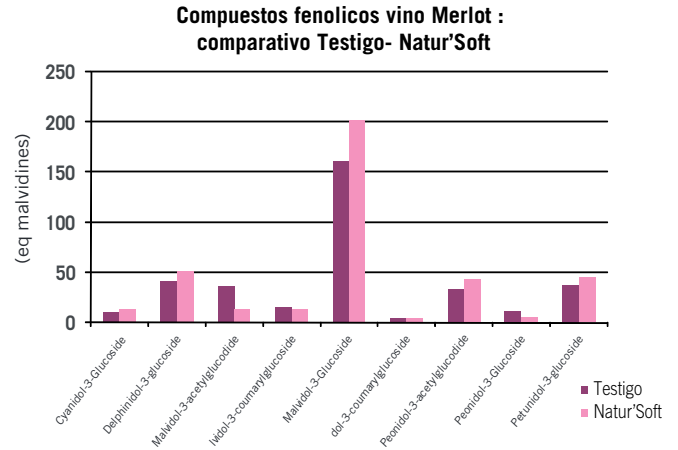
Perfil de cata : Testigo - Natur'Soft



Estabilidad del color

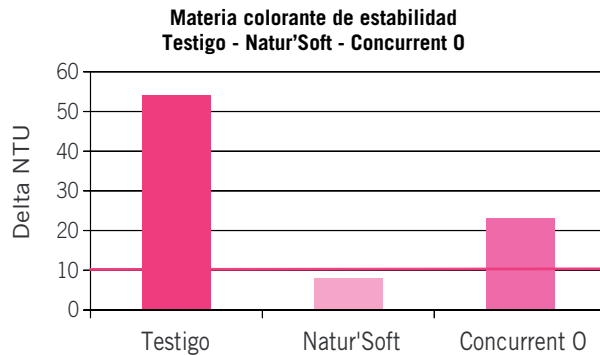
Resultados en merlot 2008, 3 meses después de la FML

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



Comparación con la competencia

Una mejor estabilización de la materia colorante con Natur'soft



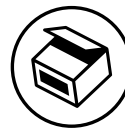
CONSEJOS DE APLICACIÓN

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



UTILIZACIÓN

- ◆ **Dosis de empleo :**
30 g/hL.
- ◆ **Preparación y conservación :**
Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Bolsa de 1 kg, caja de 10 kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamoth-abiet.com