

## FICHA TÉCNICA : NATUR'FINE PRESTIGE

### FORMULACIÓN

Preparación específica de levaduras inactivadas y enzimas pectolíticas purificadas (enzimas obtenidas a partir de *Aspergillus niger*).

### CAMPO DE APLICACIÓN

Producto de clarificación destinado al tratamiento de los vinos blancos, rosados y tintos de calidad.

### DOSIS RECOMENDADOS

5 a 40 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Disolver **Natur'Fine Prestige** en 5 a 10 veces su peso en agua. Una vez incorporado, homogeneizar con un remontado en los depósitos o con un batonage en barrica.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Polvo amarillo claro
MICROBIOLÓGICAS	
Levaduras	$\leq 10^2$ UFC/g
Mohos	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias lácticas	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias acéticas	$< 10^3$ UFC/g
Salmonelas	Ausente/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente/1g
Stafilococcus aureus	Ausente/1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

COMPOSICION	
Humedad	<8%
Nitrógeno total	<10%
LIMITES	
Plomo	<3 mg/kg
Mercurio	<1 mg/kg
Arsénico	<3 mg/kg
Cadmio	<1 mg/kg

### CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y no susceptible de comunicar olores. Utilizar rápidamente después de su apertura.

### ACONDICIONAMIENTO

Bolsas de 1 kg, caja de 10 kg.



AM/04-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).