Preparación específica de corteza de levadura

Natur'Fine Prestige

Natur'Fine Prestige es el producto de clarificación 100% natural dedicado a los vinos tintos y blancos de gran calidad. Este producto derivado de levaduras clarifica y mejora las características organolépticas de los vinos blancos y tintos. Cuando se utiliza en rojo, mejora la estabilidad del color.

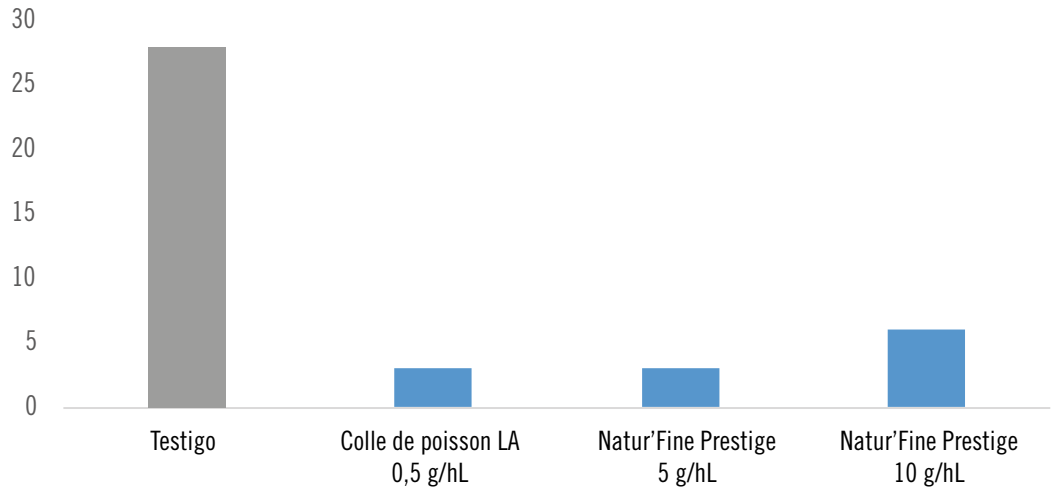
INTERÉS ENOLÓGICO

Uso en blanco

Natur'Fine Prestige es un producto de clarificación para grandes vinos blancos. Ayuda a aclarar y redondear el paladar.

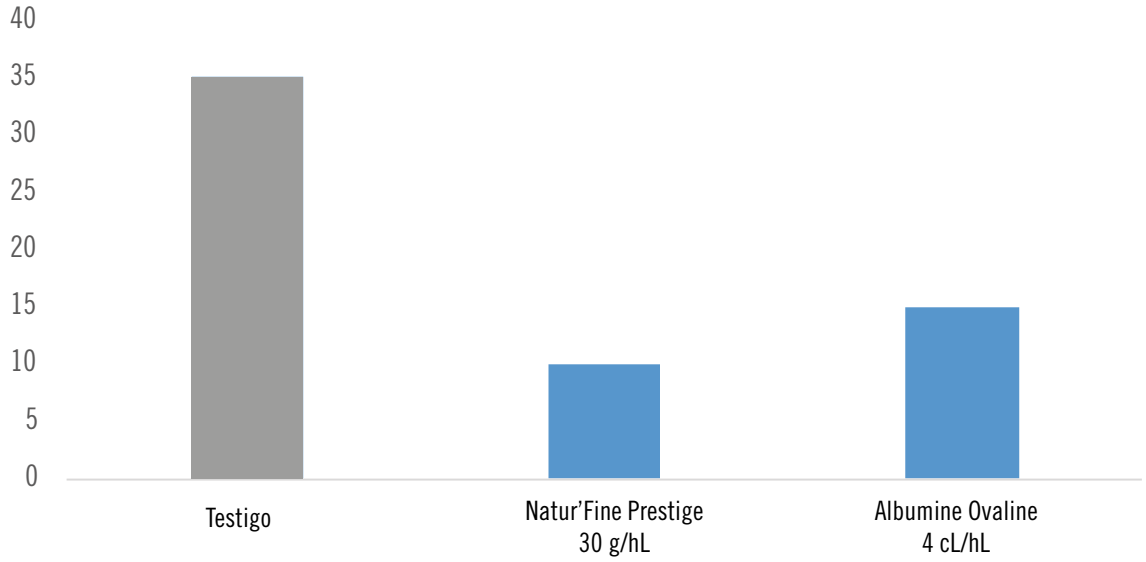
Ejemple: sancerre 2007 comparativa Natur'Fine Prestige / cola de pescado, ambos productos proporcionan una buena clarificación.

Turbidez vino blanco (NTU) : sauvignon, Sancerre 2007



Estabilización del color:
El encolado con Natur'Fine Prestige garantiza una buena estabilización de la materia colorante. (Objetivo ΔNTU < 10)

Estabilidad de la materia colorante (ΔNTU) : vino tinto del Gers



Mejora de las propiedades organolépticas, permite eliminar taninos indeseables y aportar redondez en boca.

CONSEJOS DE APLICACIÓN

- 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 bâtonnage en barrica.

UTILIZACIÓN

- **Dosis de empleo:**
  5 a 40 g/hL (Dosis máxima legal en Europa: 40 g/hL)
Las dosis se definirán siguiendo el consejo de su enólogo o según las pruebas de laboratorio.

- **Preparación y conservación :**
Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.

ACONDICIONAMIENTO

- Bolsa de 1 kg en caja de 10 kg.

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