



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)

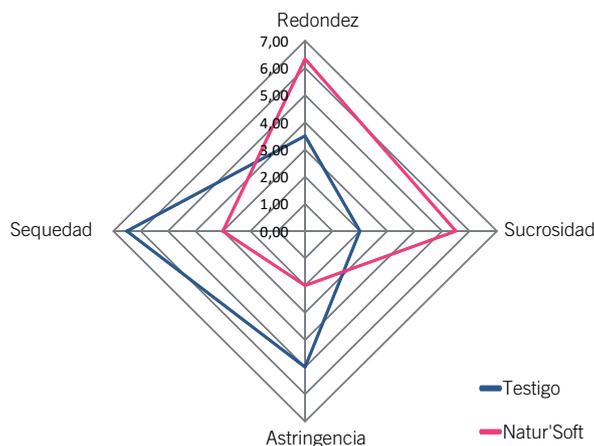
RESULTADOS DE LAS PRUEBAS



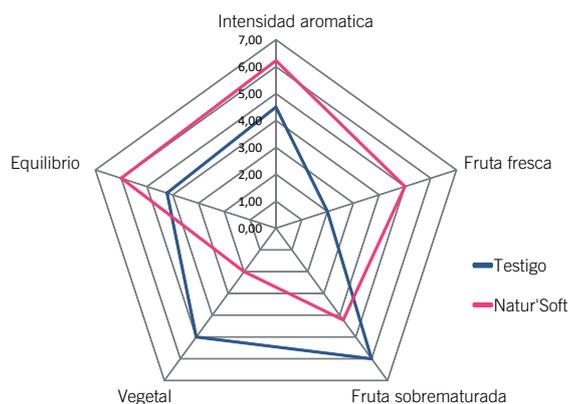
Cata comparativa

Resultados en merlot 2008, 3 meses después de la FML

Perception en boca : Testigo - Natur'Soft



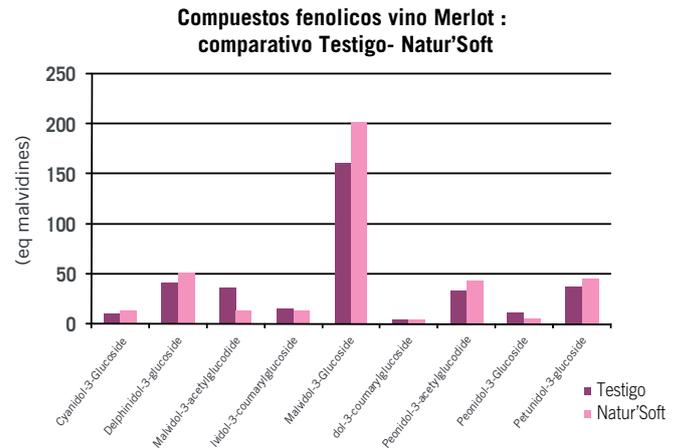
Perfil de cata : Testigo - Natur'Soft



Estabilidad del color

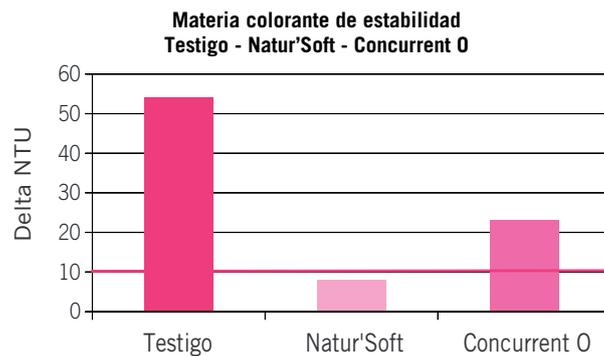
Resultados en merlot 2008, 3 meses después de la FML

| 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