



Solutions for wine making

Natur'Fine

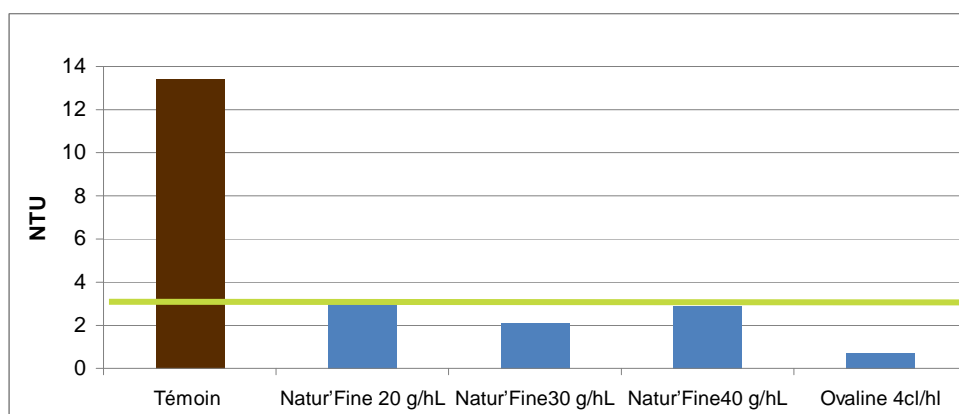
Preparación específica de levaduras inactivadas

El clarificante natural de los grandes vinos

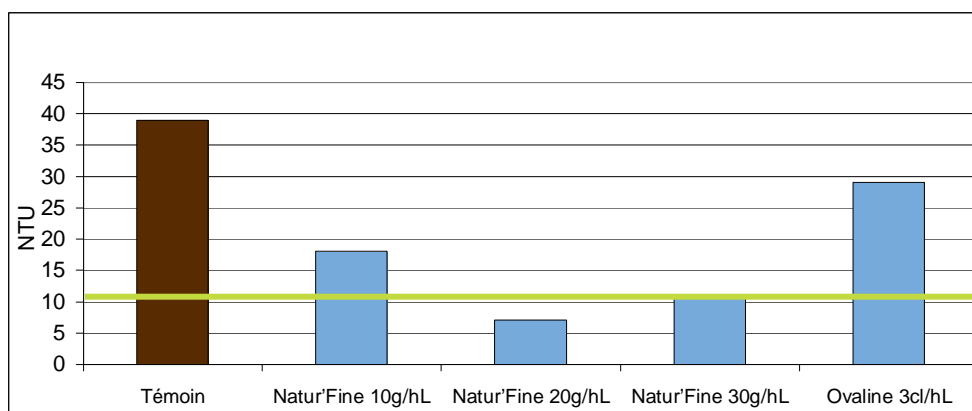
Natur'Fine es el producto de clarificación 100% natural para los vinos tintos de calidad. Natur'Fine es un producto de la levadura para la clarificación, la estabilización del color y la mejora de las características organolépticas de los vinos tintos.

INTERÉS ENOLÓGICO

> Clarificación del vino limitando las pérdidas de vino (objetivo turbidez < 3NTU)



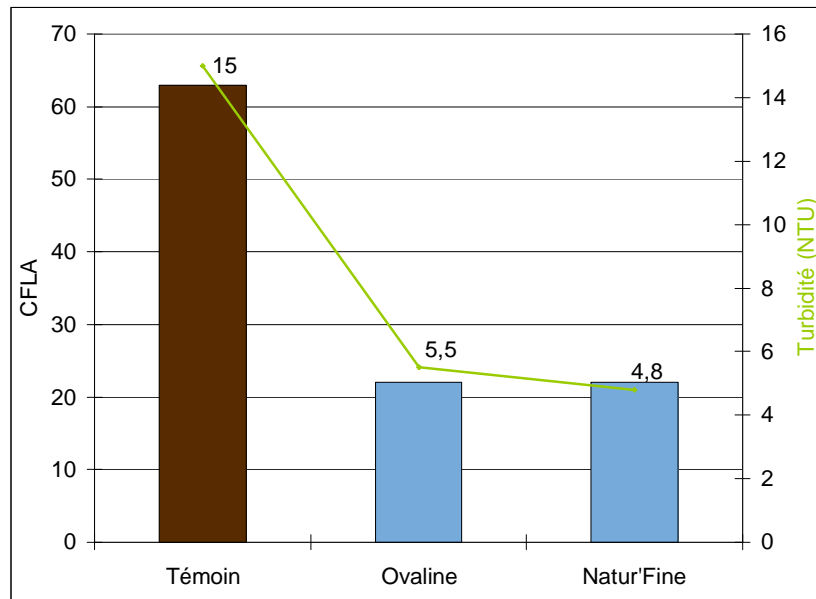
> Estabilización del color (objetivo Δ NTU < 10)





Solutions for wine making

> Buena mejora de la filtrabilidad



> Mejora de las propiedades organolépticas quitando los taninos malos y trayendo redondez.

DOSIS DE EMPLEO

> 10 a 30 g / hl (Dosis máxima legal en Europa: 40g/hL)

Las dosis se definirán siguiendo el consejo de su enólogo o según las pruebas de laboratorio

MODO DE EMPLEO

> Disolver Natur'Fine 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.

ENVASE

> Bolsa de 1 kg en caja de 10kg.

CONSERVACIÓN

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

GR – 14/04/2009

