



CLARIFICANTES **NO ALERGENOS** NATUR FINE Y NATUR FINE PRESTIGE

DESCRIPCION

Este producto 100% natural y sin alérgenos está destinado a la clarificación de vino tinto y vino blanco de gran calidad. Esta preparación esta formulada a base de cortezas de levaduras y enzimas purificadas de clarificación (Versión Prestige)

Permiten eliminar por sedimentación las sustancias constitutivas del turbio y los elementos indeseables del vino. Las calidades intrínsecas del vino se mejoran. Los vinos tratados mejoran en términos de su limpidez y equilibrio.

También mejora la estabilidad de color y controla los taninos ásperos.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Su aplicación en tintos:

- Mejora la filtrabilidad
- Disminuye la turbidez
- Estabiliza el color:
- Mejora la estabilidad microbiológica
- Mejora la degustación: Más fineza aromática y redondez. Su aplicación en blancos:
- Natur'Fine Prestige es un producto de tratamiento para los grandes vinos blancos. Utilizado entre 5 y 10g/hl, permite eliminar sustancias indeseables y aportar redondez en boca.

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 bodega.

DOSIS

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.

PRESENTACION

Bolsa de 1 kg en caja de 10 kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco y seco.

Usar inmediatamente después de abrir.