



Solutions for wine making



# Natur'Soft

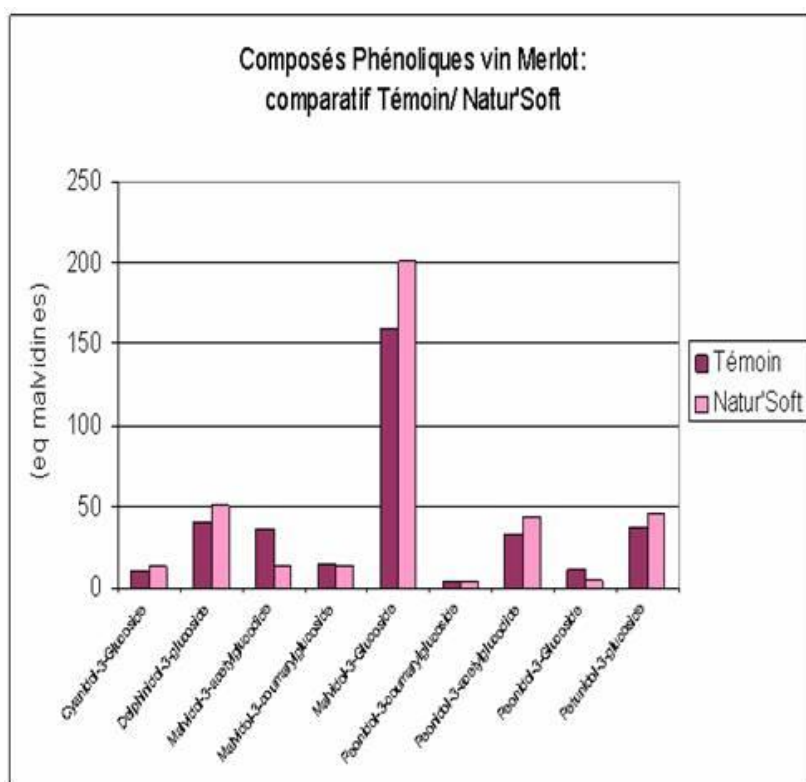
Rindenhefe

Natur'Soft ist ein spezielles Rindenpräparat, angereichert mit Polysacchariden und geeignet für Qualitätsrotweine. Ein 100%iges natürliches Produkt, das während der Gärung verwendet wird um die Stabilität der Phenolelemente zu erhöhen, den Ausdruck der Tannine einzuschränken und das Fruchtaroma im Rotwein hervorzuheben.

## ÖNOLOGISCHE VORTEILE

>**Natur'Soft** ist ein Produkt aus dem Sortiment Natur' und eignet sich besonders für die Rotweinbereitung.

>**Farbstabilität** (Resultat Merlot 2008, 3 Monate nach Ende des BSA)



← Phenolkomponenten Wein Merlot

← Vergleich

Kontrolle/Natur'Soft

	Kontrolle (=Témoin)	Natur'Soft
<b>Total Phenolkomponenten (eq malvidines)</b>	347	388
<b>Unterschied</b>		<b>+ 12%</b>

	<b>Farbstabilität (Veränderung NTU)</b>	
<b>Kontrolle (=Témoin)</b>	62 NTU	
	11.7 NTU	Bessere Farbstabilität

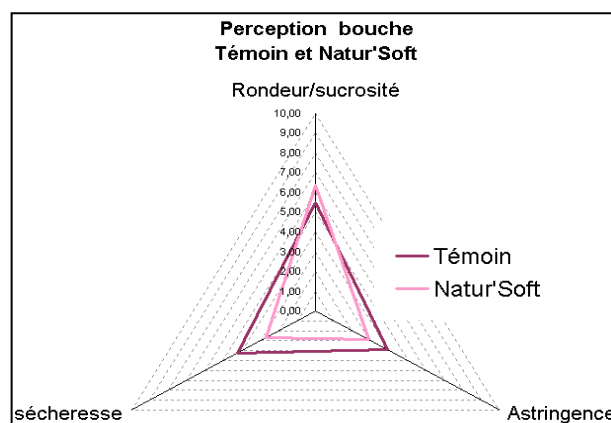
LAMOTHE-ABIET  
rue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANEJAN - FRANCE

www.lamothe-abiet.com

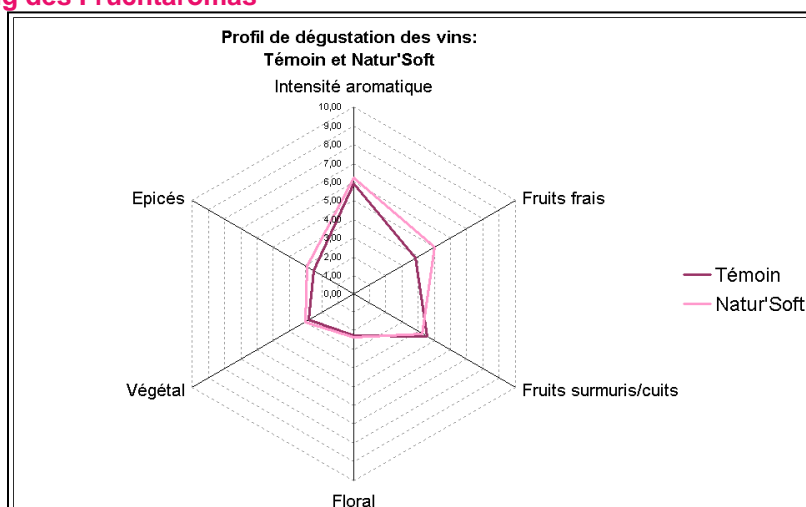


# Natur'Soft

> **Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften** (Resultat Merlot 2008, 3 Monate nach Ende des BSA)



> **Hervorhebung des Fruchtaromas**



## DOSIERUNG

> 30 g/hL. Max. gesetzliche Dosis in Europa : 40 g/hL

## ANWENDUNG

> Auflösung von Natur'Soft in 5 facher Menge Most. Zugabe am Anfang der Alkoholgärung und Homogenisierung durch Umpumpen.

## VERPACKUNG

> Beutel 1kg - Karton de 10 kg

## CONSERVATION

> In seiner geschlossenen Originalverpackung kühl aufbewahren. Schneller Verbrauch von angefangenen Paketen.

