

Natur'Fine® Prestige

NATUR'FINE® PRESTIGE é um produto de colagem, 100% natural, dedicado aos vinhos tintos e aos vinhos brancos de qualidade.

DATA:	07/07/2021
REVISÃO:	GD/07-07-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: preparação específica de leveduras inativadas e de enzimas pectolíticas purificadas (obtidas a partir de *Aspergillus niger*).

VANTAGENS ENOLÓGICAS: NATUR'FINE® PRESTIGE, proveniente da levedura, permite a clarificação e a melhoria das características organoléticas dos vinhos brancos e tintos, eliminando os taninos desagradáveis e aportando redondez em boca.

Utilizado em tinto, a colagem com NATUR'FINE® PRESTIGE, permite obter uma boa estabilização da matéria corante.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 5 a 40 g/hl.

(As doses são meramente indicativas. A dose ideal será determinada através de ensaio ou conselho de um enólogo).

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver NATUR'FINE® PRESTIGE em 5 a 10 vezes o seu peso de água. Após incorporação, homogeneizar por remontagem para as cubas ou por *bâttonage* para as barricas.



ESPECIFICAÇÕES

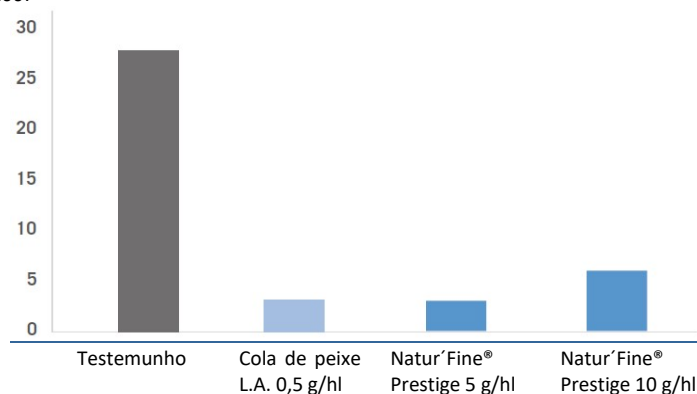
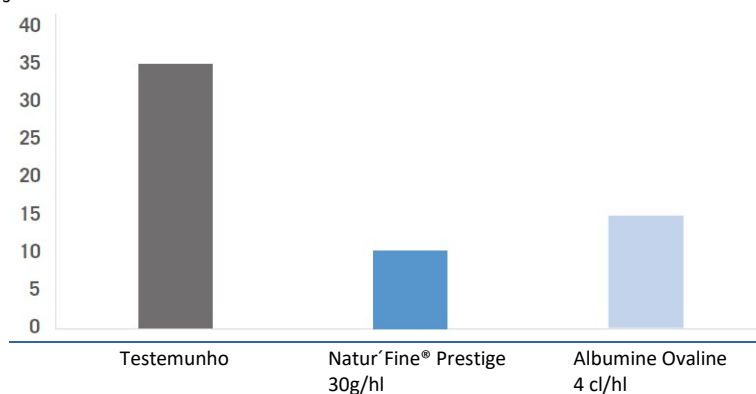
FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó bege claro
MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes	<10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência /g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência /g
Salmonelas	Ausência/25g
Leveduras	<10 ² UFC/g
Bactérias lácticas	<10 ³ UFC/g
Bactérias acéticas	<10 ³ UFC/g
Bolores	<10 ³ UFC/g

COMPOSIÇÃO	
Humidade	<8%
Azoto total em N	<10%
LIMITES	
Arsénio	< 3 mg/kg
Chumbo	< 3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg

Natur'Fine® Prestige



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) TURBIDEZ VINHO BRANCO (NTU)
Sauvignon, Sancerre 20072) ESTABILIDADE DA MATÉRIA CORANTE (Δ NTU)
Vinho tinto do Gers

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;



Natur'Fine® Prestige

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.