

## Natur'Soft®

NATUR'SOFT® é uma formulação pura de autolisados de leveduras, utilizada em fermentação para revelar e preservar os aromas frutados, mascarar o carácter vegetal, aportar redondez e estabilizar a cor dos vinhos tintos.

DATA:	13/06/2022
REVISÃO:	GN/13-06-2022



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: preparação específica de autolisados de leveduras.

Vantagens enológicas: NATUR'SOFT® aporta autolisados de leveduras, que se podem combinar com os antocianos, permitindo estabilizar a matéria corante dos vinhos tintos. Estes compostos, participam igualmente no revestimento dos taninos, contribuindo com redondez e volume em boca e diminuindo o carácter vegetal.

Este feito duplo de NATUR'SOFT®, permite uma melhoria significativa da qualidade organolética dos vinhos tintos.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 30 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Utilizar durante a fermentação alcoólica (**Regulamentação UE: apenas autorizado em uvas e mosto em fermentação**).

Dissolver NATUR'SOFT® em 5 vezes o seu peso de água, em mosto. Incorporar no início da FA e homogeneizar por remontagem.



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó bege
Solubilidade	<80%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
Bolores	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias lácticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias acéticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência /1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência /1g
Coliformes	<10 <sup>2</sup> UFC/g

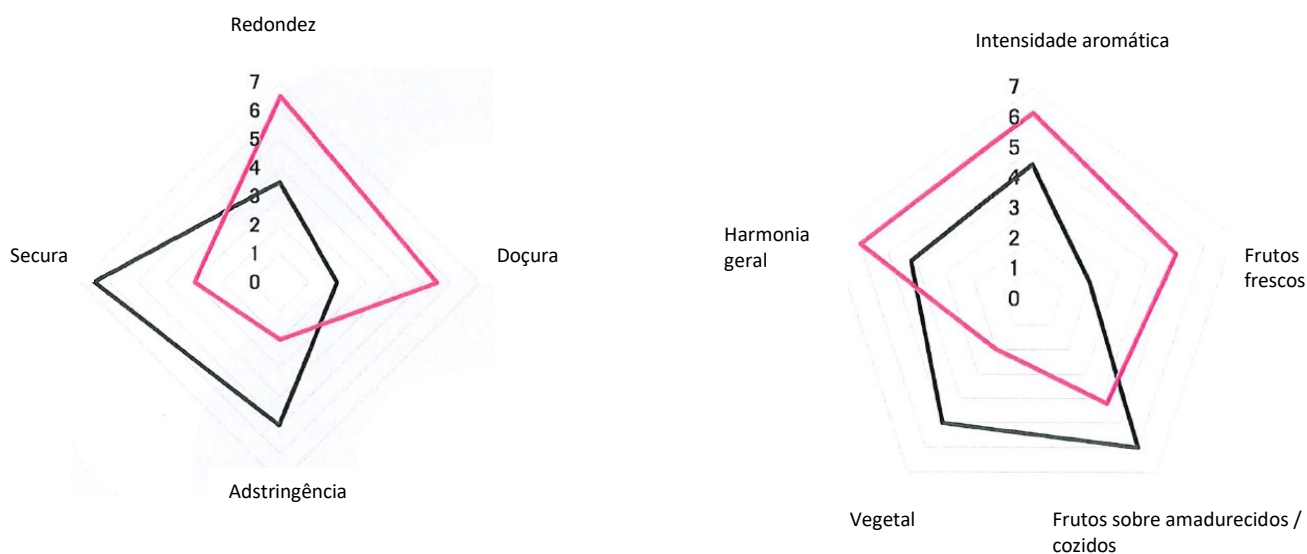
COMPOSIÇÃO	
Azoto total em N	<12%
Azoto amoniacal	<0,5%
Azoto orgânico em N	<12%
Ácidos aminados em N	Entre 1,9 e 3,7%
Humidade	<7%
LIMITES	
Chumbo	< 2 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg



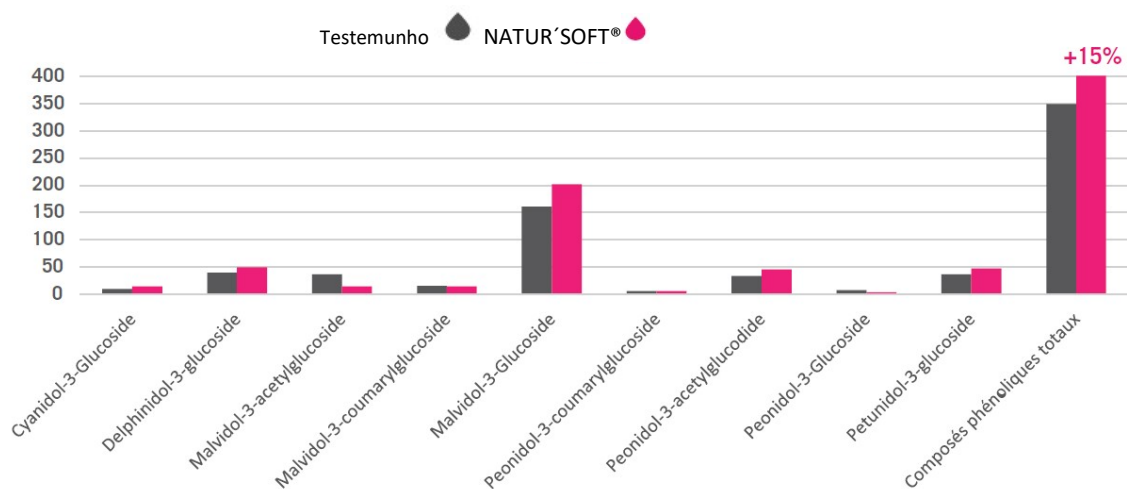
### RESULTADOS EXPERIMENTAIS

#### 1) PERCEÇÃO EM BOCA (À ESQUERDA) E PERFIL OLFATIVO (À DIREITA) Merlot, 3 meses após fim da FML

● Testemunho      ● NATUR'SOFT®

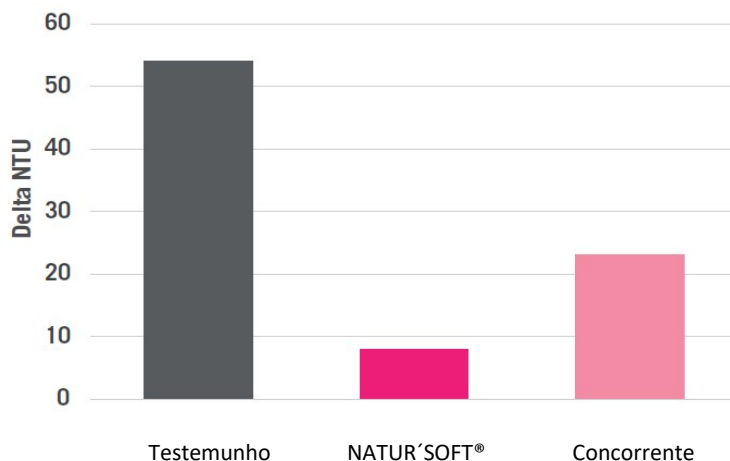


#### 2) COMPOSTOS FENÓLICOS



## Natur'Soft®

### 3) ESTABILIDADE DA MATÉRIA CORANTE



### 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

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;  
Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

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) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alérgica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*