

## 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 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

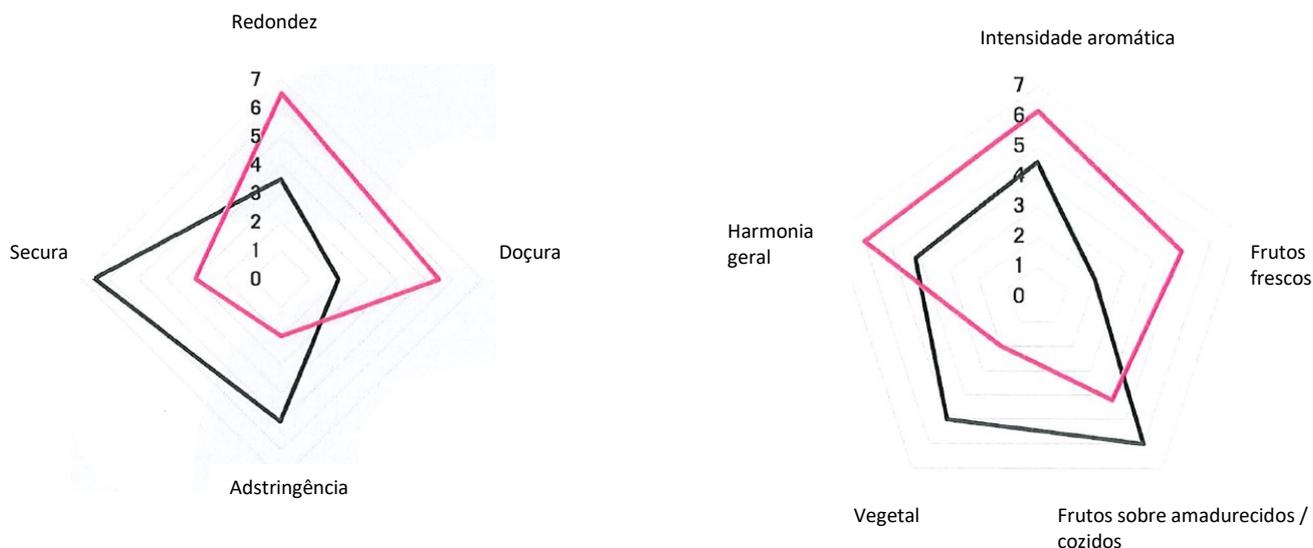
COMPOSIÇÃO	
Azoto total em N	<12%
Azoto amoniacal em N	<0,5%
Azoto orgânico em N	<12%
Aminoácidos em N	Entre 1,9 e 3,7%
Humidade	<7%
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg



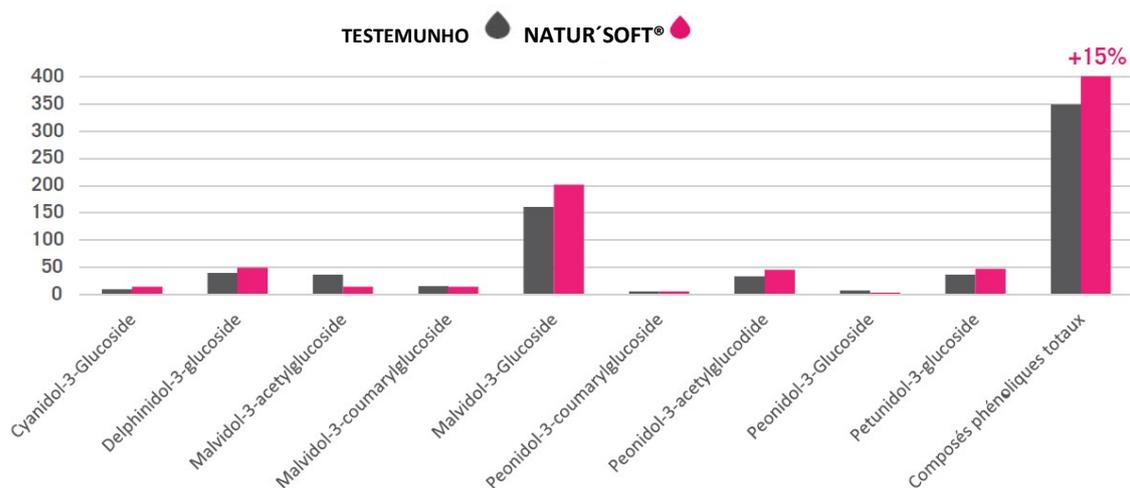
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

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

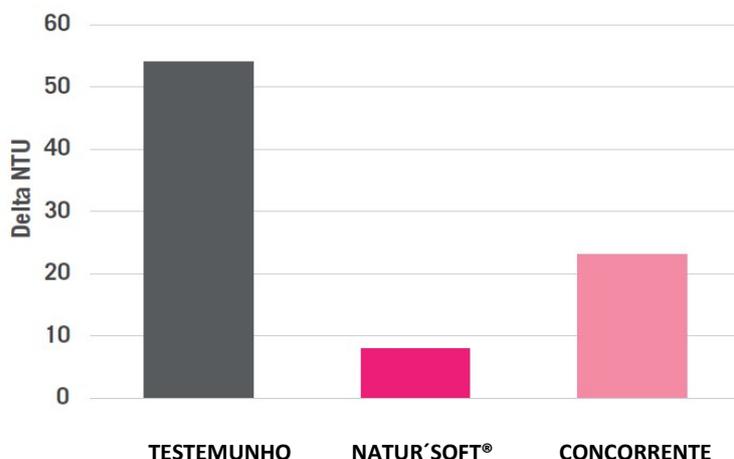
TESTEMUNHO      NATUR'SOFT®



2) COMPOSTOS FENÓLICOS



## 3) ESTABILIDADE DA MATÉRIA CORANTE



## ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10kg) e embalagem de 5 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada 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;

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.