



Solutions for wine making



# Natur'Fine® - Natur'Fine® Prestige

## Préparations spécifiques d'écorces de levures et enzymes pectolytiques purifiées

Ces produits 100% naturels et sans allergènes sont destinés au collage des vins rouges et des vins blancs de grande qualité. Ces préparations associant écorces de levures et enzymes de clarification purifiées libèrent puis éliminent par sédimentation les substances constitutives du trouble et les éléments indésirables du vin. Les qualités intrinsèques du vin s'en trouvent améliorées. Le vin est jugé plus net, limpide, plus souple et harmonieux. Les excès de « tannicité » des rouges sont gommés et on constate une meilleure stabilité de la couleur. Natur'fine et Natur'fine prestige puisent leurs racines dans l'observation du collage à la lie et renouvellent en l'améliorant le concept de collage.

## INTÉRÊTS ŒNOLOGIQUES

### > Application :

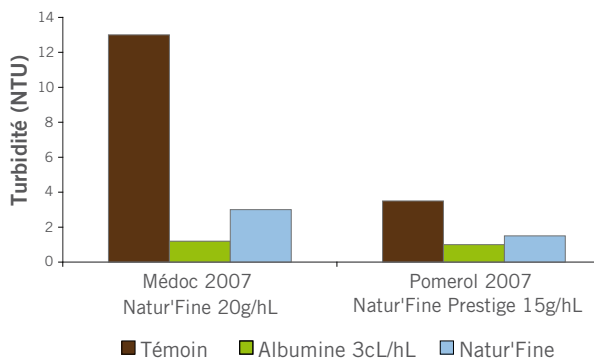
Collage des vins

### > Utilisation en rouge :

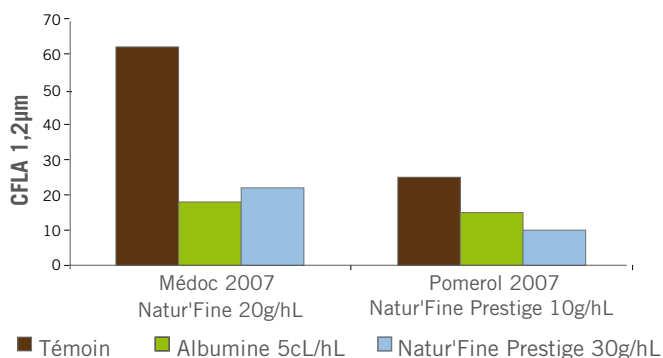
Nous mesurons la filtrabilité des vins et leur état colloïdal avec les CFLA (Critères de Filtration Lamothe Abiet) et l'aspect visuel du vin grâce à la turbidité. Les vins témoins révèlent de mauvais CFLA (> 20) et une turbidité insuffisante (>3NTU).

Les traitements avec les Natur'Fine ramènent les CFLA nettement en dessous de 20 et la turbidité en dessous de 3. Natur'Fine et Natur'Fine Prestige améliorent l'aspect visuel et la filtrabilité des vins et permettent d'éviter les filtrations traumatisantes de préparation à la mise.

ELIMINATION DES PARTICULES INDÉSIRABLES



CRITÈRES DE FILTRATION LAMOTHE ABIET - FILTRABILITÉ DES VINS



## LAMOTHE - ABIET

rue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX  
FRANCE

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)



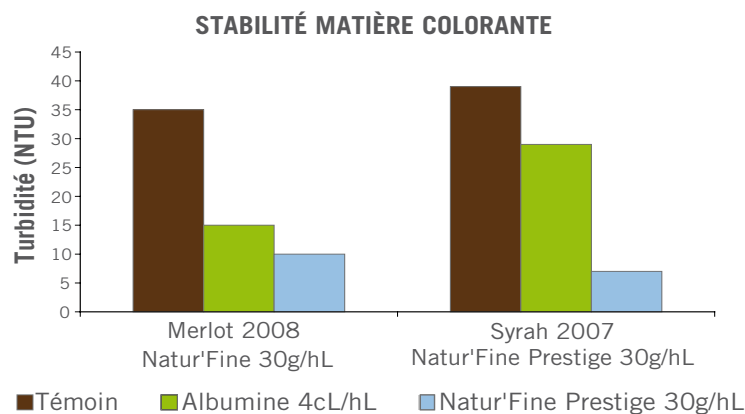


## Solutions for wine making



### > Stabilisation de la couleur :

Natur'Fine Prestige et Natur'Fine permettent d'obtenir une bonne stabilisation de la matière colorante. (Test de la stabilisation de la matière colorante : Objectif  $\Delta$ NTU < 10)



### > Amélioration de la stabilité microbiologique :

Pinot Noir 2007	Population <i>Brettanomyces</i>	Médoc 2007	Population <i>Brettanomyces</i>
Témoin	2.10E <sup>3</sup> UFC/mL	Vin après soutirage Albumine	1 UFC/10 mL
Blanc d'œuf	5.10E <sup>1</sup> UFC/mL	Vin après soutirage Natur'Fine	1 UFC/10 mL
Natur'Fine Prestige	1 UFC/10 mL	Lies Albumine	2.1.10E <sup>3</sup> UFC/mL
		Lies Natur'Fine	1,7.10E <sup>3</sup> UFC/mL

On observe une diminution significative des populations de microorganismes par le collage.

### > Dégustation :

Les dégustateurs sont unanimes, Natur'Fine et Natur'Fine Prestige améliorent de manière significative les qualités organoleptiques des vins en leur apportant finesse aromatique et rondeur.

### > Utilisation en blanc :

Natur'Fine Prestige est un produit de traitement des grands vins blancs. Utilisé entre 5 et 10 g/hL, il permet d'éliminer des substances indésirables et d'apporter de la rondeur en bouche.

### DOSES D'EMPLOI

> 5 à 40 g/hL. Dose maximum légale en Europe : 40g/hL. Les tests de collage sont indispensables. La dose sera définie suivant le conseil de votre œnologue ou suite à des essais en laboratoire.

### MODE D'EMPLOI

> Dissoudre les Natur'Fine dans 5 à 10 fois leur poids en eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques. Attendre 4 semaines et pratiquer un soutirage.

### CONDITIONNEMENT

> Poche de 1 Kg, carton de 10 Kg.

### CONSERVATION

> Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement clos. Dans un endroit frais et sec. Utiliser rapidement après ouverture.

