

## FICHE TECHNIQUE

# NATUR'FINE PRESTIGE

### FORMULATION

Préparation spécifique d'écorces de levures

### DOMAINE D'APPLICATION

Produit destiné au collage des vins rouges et des vins blancs de qualité

### DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

De 5 à 30 g/hL (Dose maximum légale en Europe : 40g/hL)

La dose sera définie suivant le conseil de votre œnologue ou suite à des essais en laboratoire. Dissoudre Natur'Fine Prestige dans 5 à 10 fois son poids en eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques.

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

<b>Aspect</b>	poudre	<b>Arsenic</b>	< 1 ppm
<b>Couleur</b>	chamoix	<b>Bactéries aérobies mésophiles</b>	< 5000/g
<b>Humidité</b>	2 à 6 g/100g	<b>Spoires de clostridium sulfito-réducteurs</b>	< 10/g
<b>Cendres</b>	5 – 10 g/100g	<b>Coliformes</b>	< 10/g
<b>Azote</b>	5.5 – 7.5g/100g	<b>Métaux lourds</b>	< 30ppm
<b>Protéines (Nx6.25)</b>	35 –45 g/100g	<b>Staphylocoques aureus</b>	abs./g
<b>Glucides dont ceux des enveloppes cellulaires</b>	37 –48 g/100g	<b>Salmonelles</b>	abs./25g
<b>Plomb</b>	< 2 ppm	<b>Escherichia coli</b>	abs/25g
<b>Cadmium</b>	< 0,5 ppm	<b>Levures et moisissures</b>	< 10 <sup>2</sup> /g
<b>Mercure</b>	< 0,15 ppm		

### CONSERVATION

Conservé dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Dans un endroit frais et sec. Utiliser rapidement après ouverture.  
DLUO : 3 ans après conditionnement.

### CONDITIONNEMENT

Poche de 1kg/ carton de 10kg

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –  
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA  
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

CC-03/07/2009