



NEO® NATURA

Πρωτεΐνες από Ζυμομύκητες



**Απαλό, φυσικό
φινίρισμα του οίνου**

**Εναλλακτικό προϊόν
των κολλαριστικών
ζωικής προέλευσης**

Μη Αλλεργιογόνο



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Φυσική εναλλακτική λύση στις κόλλες ζωικής προέλευσης
- Απομακρύνει τις ευοξειδωτες πολυφαινόλες
- Ελαττώνει την αίσθηση της πικράδας
- Βελτιώνει την φινέτσα των οίνων
- Διαυγάζει λευκούς, ροζέ & ερυθρούς οίνους



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Λευκοί ή Ροζέ οίνοι: 5 - 50 g/tn

Ερυθροί οίνοι: 50 - 300 g/tn

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή νομοθεσία:
300 g/tn για λευκούς & ροζέ οίνους,
600 g/tn για ερυθρούς οίνους.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



500 G



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία σφραγισμένη, διατηρείται σε μέρος ξηρό και προστατευμένο από το φως, μακριά από έντονες οσμές και μακριά από πολύ χαμηλή θερμοκρασία (παγετός). Συσκευασία ανοικτή, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός σύντομου χρονικού διαστήματος.



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε το NEO® NATURA σε 10-πλάσιο του βάρους του όγκο νερού. Ενσωματώστε στον προς επεξεργασία όγκο οίνου & ομογενοποιήστε καλά.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.

Οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ βασίζονται στην τρέχουσα κατάσταση των γνώσεών μας. Οι πληροφορίες αυτές είναι μη δεσμευτικές και χωρίς εγγύηση, καθώς οι συνθήκες χρήσης είναι πέρα από τον έλεγχό μας. Δεν απαλλάσσουν τον χρήστη από τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία και τα δεδομένα ασφαλείας. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της SOFRALAB και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς τη συγκατάθεσή της.



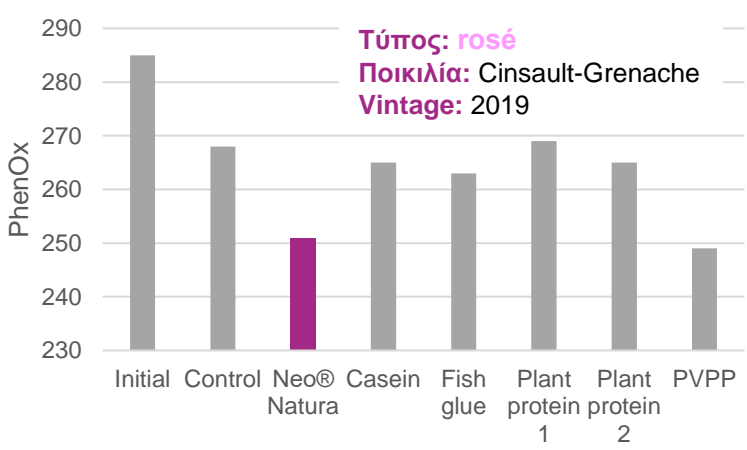
NEO[®] NATURA



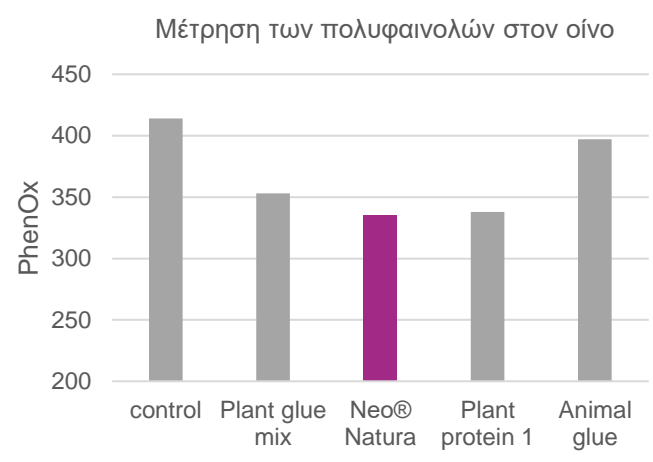
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ ΣΕ ΟΙΝΟ

1. Επίδραση στις πολυφαινόλες

Μέτρηση των πολυφαινολών στον οίνο

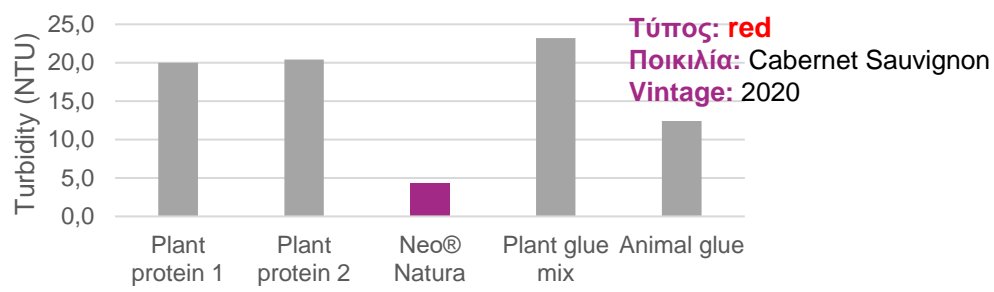


Τύπος: **red**
Ποικιλία: Malbec
Vintage: 2020



2. Επίδραση στην διαύγηση

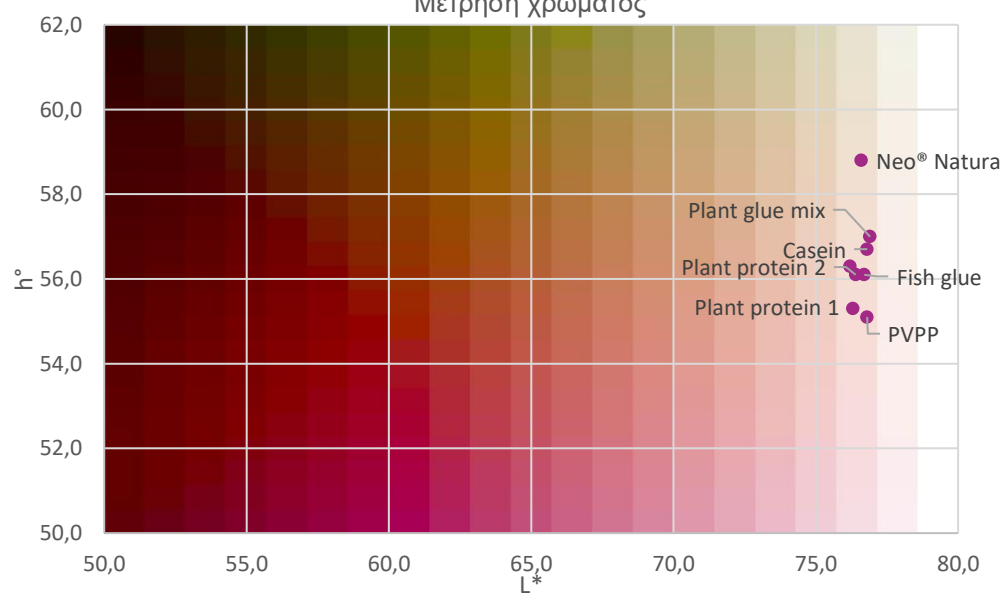
Μέτρηση θολερότητας του οίνου μετά το κολλάρισμα



Τύπος: **white**
Ποικιλία: Sauvignon Blanc
Vintage: 2020

3. Επίδραση στο χρώμα

Μέτρηση χρώματος



Το NEO[®] NATURA είναι το κολλαριστικό που είχε την μεγαλύτερη επίδραση στο χρώμα, μειώνοντας σημαντικά το καφέτισμα του οίνου.

Σημείωση: τα χρώματα στο γράφημα δεν είναι αντιπροσωπευτικά της πραγματικότητας- απλώς απεικονίζουν τις διακυμάνσεις.