

FICHA TÉCNICA : NATUR'SOFT®

FORMULACIÓN

Preparación específica de autolisados de levaduras.

CAMPO DE APLICACIÓN

Producto destinado a la vinificación de los vinos tintos de calidad.

DOSIS RECOMENDADAS

30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver **Natur'Soft** en 5 veces su peso en mosto. Incorporar al principio de la fermentación y homogeneizar con un remontado.

Reglamentación UE: autorizado únicamente sobre uvas y mostos en fermentación.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Polvo amarillo claro
Solubilidad	<80%
MICROBIOLÓGICAS	
Levaduras	$\leq 10^2$ UFC/g
Mohos	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias lácticas	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias acéticas	$< 10^3$ UFC/g
Salmonelas	Ausencia/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g
Staphylocoques	Ausencia /1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

COMPOSICION	
Nitrógeno total	<12%
Nitrógeno amoniacal	<0,5%
Nitrógeno orgánico	<12%
Ácidos aminos (eq glicina)	Entre 10 y 20%
Ácidos aminos (en N)	Entre 1.9 y 3.7%
Humedad	<7%
LIMITES	
Plomo	<2mg/kg
Mercurio	<1mg/kg
Arsénico	<3mg/kg
Cadmio	<1mg/kg

CONSERVACIÓN

Conservar del suelo, en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y no susceptible de comunicar olores. Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg.

