



# NEO<sup>®</sup> NATURA

Proteínas nativas procedentes de levaduras



Clarificación  
respetuosa y natural  
del vino

Alternativa a la  
clarificación con  
productos de origen  
animal

Sin alérgenos



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Alternativa natural a las colas de origen animal
- Eliminación de los polifenoles del vino
- Disminución del amargor
- Mejora la finura del vino
- Clarificación de vinos blancos, rosados y tintos



## DOSIS

**Vinos blancos o rosados:** 0.5 a 5 g/hL

**Vinos tintos:** 5 a 30 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 30 g/hL para los vinos blancos y rosados; 60 g/hL para los vinos tintos.



## PRESENTACIÓN



500 g



## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.



## MODO DE EMPLEO

**Dispersar NEO<sup>®</sup> NATURA en 10 veces su peso de agua. Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.**

### Precauciones de uso:

*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.*

*Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*



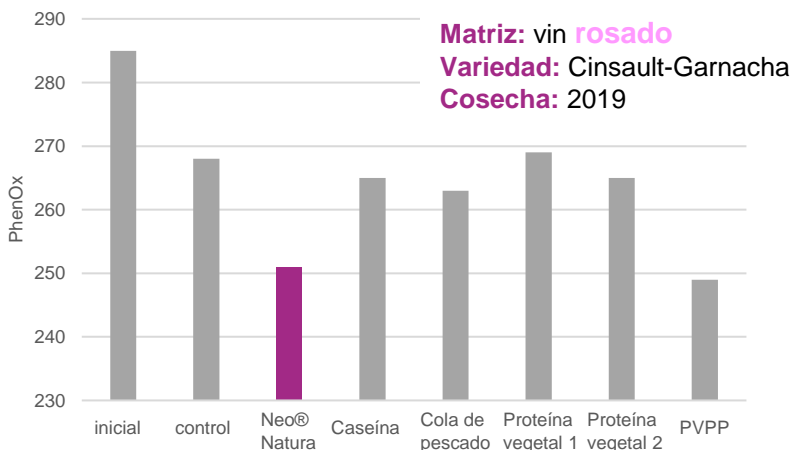
# NEO® NATURA



## RESULTADOS DE LOS ENSAYOS EN EL VINO

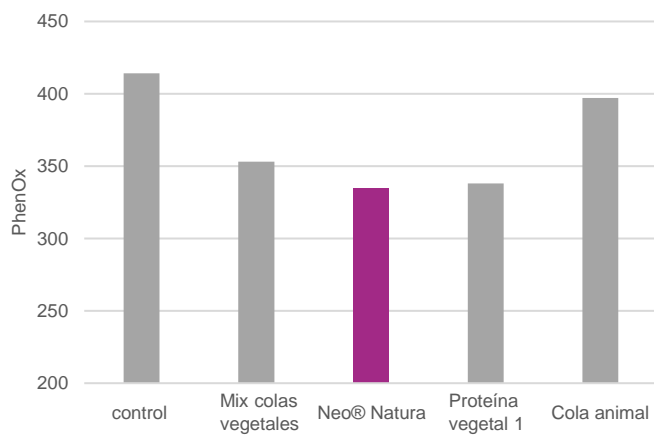
### 1. Impacto sobre los polifenoles

Medida de los polifenoles del vino



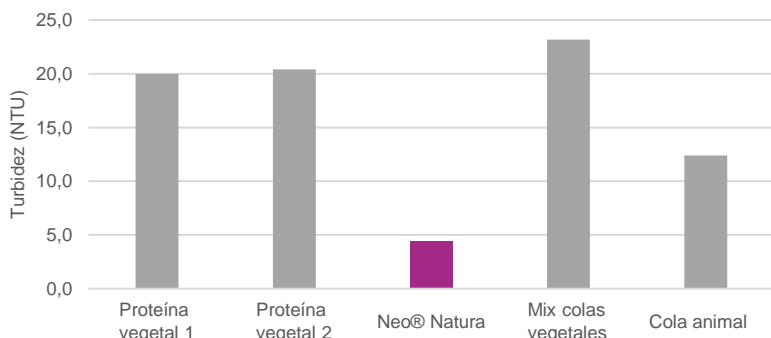
**Matriz: vino tinto**  
**Variedad: Malbec**  
**Cosecha: 2020**

Medida de los polifenoles del vino



### 2. Impacto sobre la clarificación

Medida de la turbidez del vino tras la clarificación

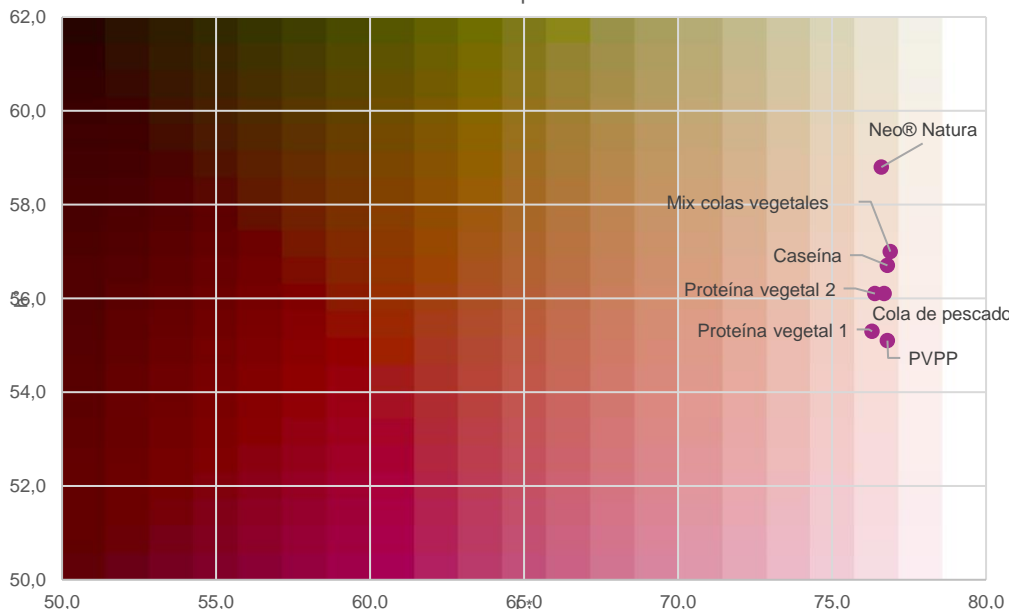


**Matriz: vino tinto**  
**Variedad: Cabernet Sauvignon**  
**Cosecha: 2020**

**Matriz: vino blanco**  
**Variedad: Sauvignon-blanc**  
**Cosecha: 2020**

### 3. Impacto sobre el color

Medida del color por colorimetría



**NEO® NATURA** es el producto que ha tenido un mayor impacto sobre el color, reduciendo significativamente el pardeamiento del vino.

NB: los colores del gráfico no son representativos de la realidad, sino solo una imagen para ilustrar las variaciones.