



NEO[®] NATURA

Proteínas nativas provenientes de levedura



**Colagem apurada
e natural
dos vinhos**

**Proteína de origem
vegetal**

Sem alérgenos



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Alternativa natural à cola animal
- Elimina os polifenóis do vinho
- Reduz o amargor
- Melhora a finura dos vinhos
- Clarifica vinhos brancos, rosés e tintos



DOSAGEM

Vinhos brancos ou rosés: 0,5 g/hL a 5 g/hL

Vinhos tintos: 5 a 30 g/hL

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor:
30 g/hL nos vinhos brancos e rosés,
60 g/hL nos vinhos tintos.



ACONDICIONAMENTO



CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.



500 G



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**Dispersar NEO[®] NATURA em 10 vezes o seu peso em água.
Adicionar ao volume a tratar. Homogeneizar bem.**

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.



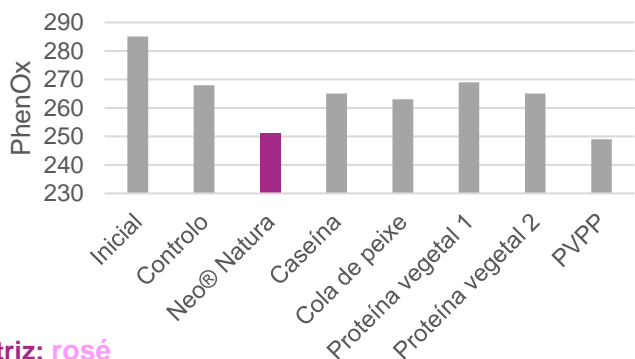
NEO[®] NATURA



RESULTADOS DE TESTES AO VINHO

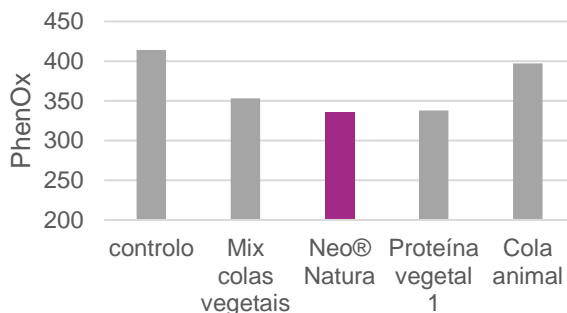
1. Impacto nos polifenóis

Medição dos polifenóis no vinho



Matriz: rosé
Casta: Cinsault-Grenache
Ano de colheita: 2019

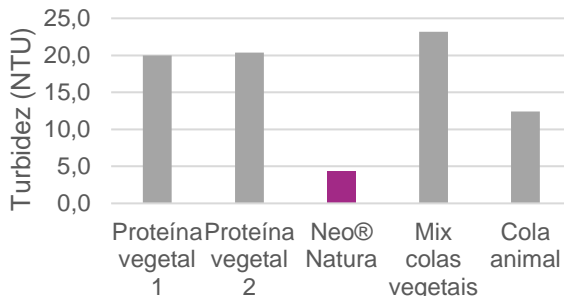
Medição dos polifenóis no vinho



Matriz: tinto
Casta: Malbec
Ano de colheita: 2020

2. Impacto na clarificação

Medição da turbidez do vinho após colagem

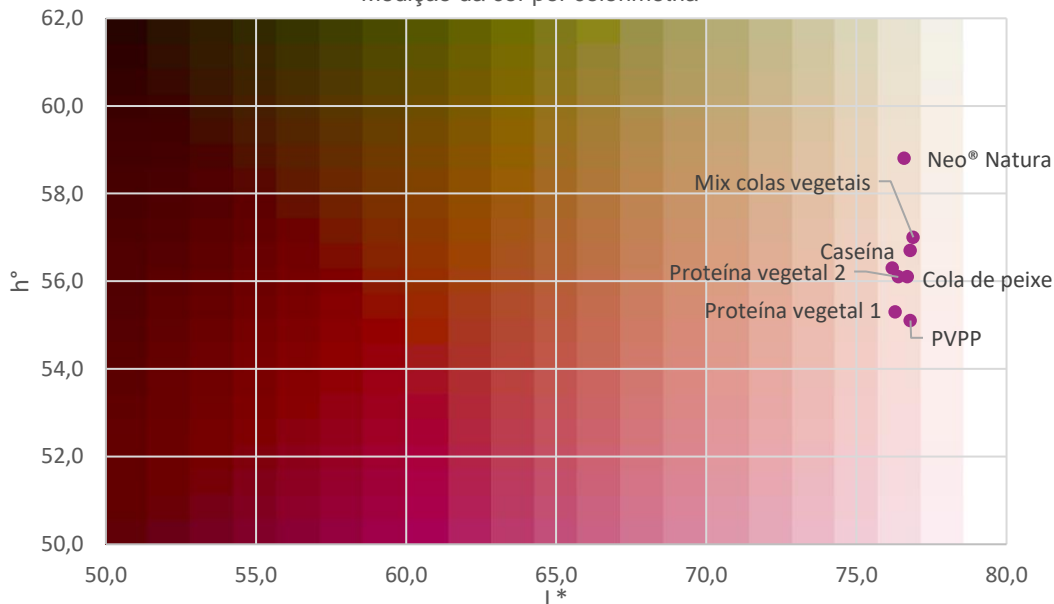


Matriz: tinto
Casta: Cabernet Sauvignon
Ano de colheita: 2020

Matriz: branco
Casta: Sauvignon Blanc
Ano de colheita: 2020

3. Impacto na cor

Medição da cor por colorimetria



NEO[®] NATURA foi a cola que mais impacto teve na cor, reduzindo significativamente o escurecimento acastanhado do vinho.

NB: as cores do gráfico não são representativas da realidade; servem apenas para ilustrar as variações.