



CATALASI

Clarificante antioxidante



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICAS

Catalasi es un preparado complejo constituido por agentes clarificantes, dosificados en proporciones adecuadas, para utilizarlo en las clarificaciones de vinos blancos, rosados y tintos. En particular, previene o elimina los procesos oxidativos tales como los defectos de color tostado en los vinos blancos y la adquisición del color anaranjado en los rosados. En los vinos tintos elimina los reflejos amarillos.

Catalasi actúa interrumpiendo el proceso catalítico degenerativo responsable de los fenómenos oxidativos, que se manifiestan con un aumento del color, desaparición de los perfumes característicos y presencia de sensaciones gustativas atribuibles a la maderización: todos los procesos, debido, en su conjunto, a la acción no controlada del oxígeno en los polifenoles. Este clarificante específico reduce en forma selectiva la concentración de los componentes poli fenólicos polimerizados y oxidados, restableciendo colores y sabores originales.

Los principios activos que constituyen la estructura fundamental de **Catalasi**, explican acciones sinérgicas capaces de asegurar a los vinos el más elevado grado de prevención, protección y cuidado. El caseinato potásico, presente en el **Catalasi** adsorbe los polifenoles alterados, mientras que la acción de las moléculas antioxidantes se manifiesta inmediatamente, como en el caso del ácido ascórbico; y en el transcurso del tiempo, por acción del SO_2 , garantizando una mejora total de la calidad en los vinos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, caseinato potásico, metabisulfito potásico, gelatina porcina soluble, ácido ascórbico.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 15 a 100 gramos por hectólitro.
10 g/hL de Catalasi aumenta el SO_2 en 6,24 mg/L.

→ FORMA DE EMPLEO

Como clarificante antioxidante para mostos y vinos.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y oscuro. Asegurar una buena ventilación del local.

Paquetes de 1kg netos en cajas de 15 kg.

