



# CATALASI Vega

Clarificante complejo para la clarificación y estabilización de vinos y mostos allergen free



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Catalasi Vega** es un nuevo coadyuvante de clarificación para la limpieza y estabilización de mostos y vinos. La presencia de proteínas vegetales, PVPP, gel de sílice y bentonitas activadas, garantiza mediante una sola operación limpiar y estabilizar los productos tratados.

**Catalasi Vega** es activo frente a las sustancias fenólicas oxidadas que confieren al vino colores pardos y notas amargas. También mejora la estabilización proteica y la brillantez gracias a la perfecta eliminación de las partículas de turbidez más finas.

Los vinos tratados resultan más frescos y francos; expresando plenamente la variedad y son estables en el tiempo. **Catalasi Vega** es un coadyuvante libre de alérgenos ideal para reducir el riesgo de pinking; es el producto indicado para variedades como Pinot Gris y vinos blancos obtenidos de uva tinta. Es compatible con el uso en vinificación de vinos orientados al mercado vegetariano y vegano.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, proteína vegetal del guisante, PVPP, gel de sílice.

## → DOSIS DE EMPLEO

Mostos: de 50 a 100 g/hL

Vinos blancos, rosados y tintos: de 20 a 60 g/hL

Para reducir las fuertes oxidaciones y prevenir el pinking: de 100 a 150 g/hL

Un especial sistema de homogenización de alta turbulencia permite mezclar los diversos compuestos de manera óptima, que se rehidraten rápidamente y permitir que la clarificación actúe de manera más rápida y eficaz.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Catalasi Vega** en agua fría en proporción de 1:15. Es aconsejable agitar enérgicamente la solución para una perfecta solubilización de todos los compuestos. Adicionar lentamente al vino a tratar durante el remontado, utilizando, si es necesario, dosificadores tipo Venturi o bombas dosificadoras.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y calor directo.

Sacos de 10 kg netos.

