



BIOCATALASI

Clarificante para vinos de calidad de acción enzimática y con PVPP

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Biocatalasi es un clarificante ecológico, sin aditivos, a base únicamente de coadyuvantes tecnológicos que funcionan en sinérgismo. Armoniza los vinos y consigue en un único tratamiento la estabilización oxidásica. Exalta los peculiares caracteres organolépticos, ya sean de suavidad y color, como de perfume. **Biocatalasi**, por el sinérgismo de sus componentes, mejora el cuadro organoléptico de los vinos tratados. La elevada presencia de albúmina de huevo favorece el aterciopelado de los vinos. **Biocatalasi**, sumado a las actividades del caseinato de potasio, del PVPP y de la albúmina de huevo, absorbe rápidamente en los vinos, la fracción oxidada de sustancias colorantes y taninos astringentes, reavivando en consecuencia la tonalidad cromática natural y la armonía complejiva. **Biocatalasi** ejerce un efecto específico absorbente sobre las catequinas y sobre las proantocianidinas, agentes responsables de las alteraciones cromáticas y organolépticas de los vinos. **Biocatalasi**, a través de la acción de la enzima betaglucanasa, y en sinérgismo con los agentes clarificantes, mejora la clarificación de los vinos que contengan coloides protectores de la familia de los glucanos, asegurando la brillantez. El caolín acelera la compactación de los bajos de clarificación, permitiendo la obtención de una menor cantidad de sedimentos de clarificación con su consecuente menor impacto ambiental. Mejora el rendimiento de la filtración por la eliminación de los coloides colmatantes, mientras la posterior microfiltración resulta enormemente facilitada.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caseinato potásico micronizado, albúmina de huevo, gelatina de origen animal, enzima betaglucanasa concentrada, PVPP, bentonita activada farmacéutica y caolín.

→ DOSIS DE EMPLEO

En los vinos: 15-100g/100 litros.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Biocatalasi** en ± 10 partes de agua fría. Si se emplea agua dura, utilizar la suspensión, lo más rápidamente posible, para evitar una posible inactivación parcial de la enzima. Para facilitar la operación puede resultar muy útil el empleo de un mezclador, o bien recircular con bomba en el mismo contenedor de mezcla. Añadir lentamente a la masa la solución obtenida, mezclando rápidamente, utilizando eventualmente tubos Venturi.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Sobres laminados de 1kg.
Sacos de 20 kg.

