



# CATALASI

.....  
Chiarificante antiossidasico  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Catalasi** è un preparato complesso costituito da agenti chiarificanti, dosati in proporzioni adeguate per l'utilizzo nelle chiarifiche di vini bianchi, rosati e rossi. In particolare previene o elimina i processi ossidativi quali i difetti d'imbrunimento nei vini bianchi e l'acquisizione del colore aranciato nei rosati. Nei vini rossi elimina i riflessi gialli.

**Catalasi** agisce interrompendo il processo catalitico degenerativo responsabile dei fenomeni ossidativi, che si manifestano con aumento del colore, scomparsa dei profumi caratteristici e presenza di sensazioni gustative riconducibili alla maderizzazione: tutti processi dovuti, nel complesso, all'azione incontrollata dell'ossigeno sui polifenoli.

Questo specifico chiarificante riduce in modo selettivo la concentrazione delle componenti polifenoliche polimerizzate ed ossidate, ripristinando colori e gusti originari.

I principi attivi che sono la struttura fondamentale di **Catalasi**, esplicano azioni sinergiche in grado di assicurare ai vini il più elevato grado di prevenzione, protezione e cura.

Il caseinato potassico, presente nella **Catalasi** adsorbe i polifenoli alterati, mentre l'azione delle molecole antiossidanti si manifesta nell'immediato, come nel caso dell'acido ascorbico, e nel corso del tempo, per azione della SO<sub>2</sub>, garantendo un miglioramento complessivo delle qualità nei vini.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, caseinato potassico, potassio metabisolfito, gelatina solubile suina, acido ascorbico.

## → DOSI D'IMPIEGO

15-100 g/hL.

Per ogni 10 g/hL di **Catalasi** c'è un incremento di 6,24 mg/L di SO<sub>2</sub>.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Catalasi** in circa 5 parti di acqua fredda, qualche minuto prima dell'uso. Aggiungere lentamente la soluzione preparata alla massa in rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

