



CATALASI Plus

Chiarificante per vini fini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Catalasi Plus è un chiarificante costituito da coadiuvanti che lavorano con azione sinergica per compiere, con un unico trattamento, chiarifica, stabilizzazione ossidasica e armonizzazione dei vini trattati.

Questo chiarificante complesso migliora il quadro organolettico dei vini grazie al particolare equilibrio tra le diverse componenti e favorisce l'ammorbidente dei prodotti senza impoverirne la struttura.

Catalasi Plus associa l'attività del caseinato potassico alle qualità del PVPP e dell'albumina d'uovo, adsorbe con rapidità non solo la frazione ossidata delle molecole responsabili del colore ma anche i tannini astringenti, conferendo ai vini tonalità cromatiche naturali ed equilibrate, in sintonia con gli obiettivi di vinificazione volti ad ottenere prodotti armonici sotto tutti gli aspetti sensoriali. Infatti, numerose evidenze produttive hanno dimostrato che **Catalasi Plus** esercita uno specifico effetto adsorbente sulle catechine e sulle proantocianidine, che sono responsabili sia delle alterazioni cromatiche sia di quelle organolettiche dei vini.

Catalasi Plus velocizza la compattazione dei fondi di chiarifica e consente lo smaltimento di una più limitata quantità di sedimenti di chiarifica, con un conseguente minor impatto ambientale. La presenza di bentoniti particolarmente pure, consente inoltre di eliminare gli eccessi di proteine dei vini che potrebbero causare, con la loro coagulazione, intorbidamenti indesiderati.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, caseinato potassico, gelatina alimentare suina, PVPP, albumina d'uovo.

→ DOSI D'IMPIEGO

15-100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Catalasi Plus** in circa 10 parti di acqua fredda. Aggiungere lentamente la sospensione 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 15 kg.

