



CATALASI Vega

Chiarificante complesso per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini e mosti allergen free



→ DESCRIZIONE TECNICA

Catalasi Vega è un nuovo coadiuvante di chiarifica per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini. La presenza di proteine vegetali, PVPP, silice e bentoniti attivate garantisce attraverso un'unica operazione di illimpidire e stabilizzare i prodotti trattati.

Catalasi Vega è attivo nei confronti di sostanze fenoliche ossidate che conferiscono al vino colori bruni e sentori amari al gusto. Migliora anche la stabilizzazione proteica e la brillantezza grazie alla perfetta rimozione delle particelle intorbidanti più fini.

I vini trattati risultano quindi più freschi e franchi; esprimono a pieno il varietale e sono stabili nel tempo.

Catalasi Vega è il coadiuvante allergen free ideale per ridurre il rischio di comparsa del pinking; è il prodotto indicato per varietà come Pinot Grigio e vini bianchi ottenuti da uve rosse.

È conforme all'uso nelle vinificazioni di vini orientati al mercato dei vegetariani e vegani.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, proteine vegetali di pisello, PVPP, gel di silice.

→ DOSI D'IMPIEGO

Mosti: da 50 a 100 g/hL.

Vini bianchi, rossi e rosati: da 20 a 60 g/hL.

Per ridurre forti stati ossidativi e per prevenire il pinking: da 100 a 150 g/hL.

Uno speciale miscelatore ad alta turbolenza permette di miscelare i diversi composti in modo perfetto, che si reidratano rapidamente e permettono alla chiarifica di agire prima e in modo migliore.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Catalasi Vega** in acqua fredda nel rapporto 1:15. È consigliabile agitare energicamente la soluzione al fine di favorire la perfetta solubilizzazione di tutti i composti. Aggiungere lentamente al vino da trattare in rimontaggio, utilizzando eventualmente dosatori di tipo Venturi o pompe dosatrici.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 10 netti.

