



CATALASI Plus

Clarificante para vinhos finos

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Catalasi Plus é um clarificante composto por coadjuvantes que atuam através de ação sinérgica e, num único tratamento, realiza clarificação, estabilização oxidásica e harmonização dos vinhos tratados. Esse clarificante complexo melhora o quadro organolético dos vinhos graças ao particular equilíbrio entre os diversos componentes favorecendo o amaciamento dos vinhos sem empobrecer a sua estrutura.

Catalasi Plus, através da combinação da atividade do caseinato de potássio, do PVPP e da albumina de ovo, adsorve rapidamente a fração oxidada das moléculas responsáveis pela cor e os taninos adstringentes, exercendo um efeito específico de adsorção das catequinas e proantocianidinas que são os agentes responsáveis pelas alterações das nuances cromáticas e organoléticas dos vinhos.

Catalasi Plus acelera a compatação das borras de clarificação, produzindo menores quantidade de sedimentos a eliminar, sendo positivo do ponto de vista ambiental. A presença de bentonites purificadas permite ajudar a eliminar o excesso de proteínas dos vinhos as quais, com a sua coagulação, podem causar turvações indesejadas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada, caseinato potássico, gelatina alimentar suína, PVPP, albumina de ovo.

→ DOSES RECOMENDADAS

15-100 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Catalasi Plus** em 10 partes de água fria. Adicionar lentamente a suspensão à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Pacotes com 1 kg em caixas com 15 kg.

