



CATALASI Vega

.....
 Allergenfreies komplexes Klärmittel zur Klärung und Stabilisierung
 von Most und Wei



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Catalasi Vega ist ein neues Klärmittel zur Reinigung und Stabilisierung von Mosten und Weinen. Der Einsatz von pflanzlichen Proteinen, PVPP, Kieselsol und aktiviertem Bentonit ermöglichen die Klärung und Stabilisierung des behandelten Produktes in nur einem Schritt.

Catalasi Vega wirkt auf oxidierte phenolische Substanzen die den Wein bräunen und einen bitteren Geschmack geben. Es verbessert die Eiweißstabilisierung und die Helligkeit des Weines durch die perfekte Entfernung der feinsten Trubpartikel.

Der behandelte Wein präsentieren sich deshalb frischer und offener; zeigen den vollen Sortencharakter und sind über die Zeit stabil. **Catalasi Vega** ist ein Allergen freies Produkt ideal zur Verminderung des Risikos für Pinking; es wird für Sorten wie Grauburgunder und Weißweine aus roten Sorten empfohlen. Es entspricht den Anforderungen für die Herstellung von Weinen für die vegetarischen und veganen Märkte.

→ ZUSAMMENSETZUNG UDN TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktiviertes Bentonit, PVPP, pflanzliches Erbsenprotein, Kieselsol.

→ DOSIERUNG

Moste: von 50 bis 100 g/hL.

Weißweine, Rotweine und Rosés: von 20 bis 60 g/hL.

Zur Verminderung von stark oxidativen Bedingungen und zur Verhinderung von Pinking: von 100 bis 150 g/hL. Ein spezieller Hochturbulenzmischer ermöglicht die perfekte Durchmischung der verschiedenen Komponenten; diese rehydrieren schnell und ermöglichen eine frühere und bessere Klärung.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die benötigte Menge **Catalasi Vega** im Verhältnis 1:15 in kaltem Wasser auflösen. Es wird empfohlen die Lösung kräftig zu mischen, um eine gute Auflösung aller Komponenten zu gewährleisten. Langsam während des Umpumpens zum Wein hinzugeben, wenn nötig unter Verwendung eines Venturiventils oder einer Dosierpumpe.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor direktem Sonnenlicht und Hitze.

10 kg Säcke.

