



CATALASI Vega

用于澄清稳定葡萄酒或葡萄汁的无过敏原澄清剂



→ 技术描述

Catalasi Vega 是一款全新的用于澄清稳定葡萄汁或葡萄酒的产品。是含有植物蛋白，PVPP，硅胶和膨润土的混合澄清剂。

Catalasi Vega 可以作用于葡萄酒中氧化的多酚物质，此类物质会导致葡萄酒变成褐色并伴有苦味。并且帮助蛋白质的稳定，因此经过处理的葡萄酒更新鲜干净；并且充分表现品种香气并长时间保持稳定。

Catalasi Vega 是一款理想的无过敏原佐剂，并且适用于红葡萄品种酿造白葡萄酒，防止其酿造过程产生粉红色。而对于有严格素食要求的客户，这是理想的生产助剂。

→ 组成及产品特性

膨润土，PVPP，豌豆蛋白，硅胶。

→ 用量

葡萄汁: 50 - 100 g/hL.

白葡萄酒, 桃红和红葡萄酒: 20 - 60 g/hL.

减少强氧化状态和防止红葡萄酿白葡萄酒产生粉红色: 100 - 150 g/hL.

配合公司的溶解设备可以更完美的溶解本产品，从而增强澄清的效果。

→ 使用方法

按1:15溶解**Catalasi Vega** 于冷水中. 建议充分搅拌溶解后添加，如使用添料泵效果更佳。

→ 储存及包装

储存于避光，避热，干燥凉爽的地方。

10kg袋装。

